DOYON & NU-VU

SPÉCIALISTES EN ÉQUIPEMENT DE CUISSON

www.doyon.qc.ca • www.nu-vu.com

laminoirs

cuisson artisanale

mélangeurs

cuisson

retardeurs

étuves

CATALOGUE DE PRODUITS 2014

Technologie de pointe

JET AIR *par* DOYON
L'air circule d'un côté, arrête et circule en sens contraire assurant une circulation d'air uniforme pour des résultats exceptionnels. Ce système de ventilation exceptionnel vous permettra d'obtenir une cuisson plus rapide et plus uniforme sans vous préoccuper de tourner les plaques à la mi-cuisson. Le système Jet Air vous procurera des économies d'énergie et de main-d'œuvre.

JET AIR PLUS *par* DOYON
Notre four peut être utilisé avec la chaleur seulement ou en combinant chaleur et humidité. Le système d'injection de vapeur (standard ou pulsée) vous permettra d'obtenir des résultats exceptionnels en tout temps. Équipement Doyon est fières d'avoir développé le système d'injection de vapeur direct qui crée de l'humidité sans générateur de vapeur.

V-AIR *par* NU-VU®
Le système de ventilation de conception unique V-Air® procure une cuisson uniforme, rapide, et constante vous permettant de travailler sans avoir à tourner les plaques pendant la cuisson. Vous obtiendrez une cuisson parfaite à chaque fois grâce au déplacement de l'air qui circule de part et d'autre, de haut en bas et du devant vers l'arrière.

VAPEUR INTERNE *par* NU-VU®
La vapeur interne est un système d'injection d'humidité utilisé dans les fours. Le jet de vapeur unique vous permettra d'obtenir une croûte parfaite tandis que la vapeur pulsée préviendra l'assèchement de vos produits lors de la cuisson.

AUTOMIST *par* NU-VU®
L'AUTOMIST® est un système automatique d'alimentation en eau générant de l'humidité dans les réchauds et les étuves. Celle-ci est distribuée de manière uniforme grâce à la ventilation, vous procurant des résultats exceptionnels. La quantité d'humidité peut être ajustée à l'aide de contrôles simple d'utilisation.

ÉTUVES-RÉCHAUDS
Les étuves de *NU-VU®* sont des équipements 2 dans 1. Elles peuvent remplacer l'achat d'un cabinet-réchaud afin de garder vos aliments au chaud.

FILTRATION
Nous vous recommandons l'utilisation d'un système d'adoucisseur d'eau avec tout équipement comprenant une connexion d'eau.

Table des matières

Nos produits 4

Tableaux des capacités 5-6

Combinés fours-étuves 7-12

Fours 13-20

Fours de comptoir 21-23

Fours à chariots 24-27

Fours Artisan 28-31

Fours à pizza, réchauds et présentoirs 32-36

Fumoirs et fours à cuisson lente 37-39

Étuves 40-43

Étuves à chariots mobiles et étuves-retardeurs 44-48

Cabinets /Cabinets de boulangerie / Chariots 49-52

Laminoirs 53-55

Façonneuse à pâte / Bouleuses 56-62

Mélangeurs 63-65

Pétrins 66-70

Doseurs d'eau 71

Index 72-73

Notes 74

Garantie 75

DOYON & NU-VU
SPÉCIALISTES EN ÉQUIPEMENT DE CUISSON
www.doyon.qc.ca • www.nu-vu.com

Nous savons cuire, étuver, réchauffer, trancher, laminer, cuisiner, fumer, mouler, mélanger et plus !

- Supermarchés
- Dépanneurs
- Boulangeries
- Pâtisseries
- Cafés
- Écoles
- Centres correctionnels
- Hôpitaux
- Hôtels
- Restaurants
- Chaînes de restauration rapide
- Pizzerias
- Sandwicheries

cuisson artisanale
mélangeurs
cuisson

FOURS À PAIN ET PÂTISSERIES

Items	Type	Temps cuisson Minutes	Temp. cuisson °F	Temp. cuisson °C	Capacité à l'heure par four	UB-5/10	JA12SL CA12	JAOP3 OP-3/9 QB-3/9	UB-E4/8 OP-4/8	JAOP6 JAOP6SL	CAOP6	JAOP10	CAOP12 JAOP12SL	JAOP14
Bagels (16 par plaque)	Frais	15	400	204	Bagels	640	768	192	256	384	384	640	768	896
Pains à salade (16 par plaque)	Frais	15-18	350	177	Pains	640	768	192	256	384	384	640	768	896
Sous-marin 12″ (10 par plaque)	Frais	15-18	350	177	Pains	400	480	120	150	240	240	400	480	560
Baguettes (5 par plaque)	Frais	20-25	350	177	Baguettes	150	180	45	45	90	90	150	180	210
Croissants (15 par plaque)	Frais	12-15	350	177	Croissants	600	720	180	240	360	360	600	720	840
Tartes 9″ (6 par tablette)	Frais	30-35	375	190	Tartes	120	180	36	48	72	72	120	180	200
Muffins (15 par plaque)	Frais	18-22	325	163	Muffins	450	540	135	180	270	270	450	540	630
Muffins (24 par plaque)	Frais	18-22	325	163	Muffins	720	864	216	288	432	432	720	864	1008
Gâteaux 9″ (6 par tablette)	Frais	18-22	350	177	Gâteaux	180	216	54	72	108	108	180	216	252
Quiches 9″ (6 par tablette)	Frais	30-35	350	177	Quiches	120	180	36	48	72	72	120	180	200
Biscuits (18 par plaque)	Congelé	8-10	300	149	Biscuits	1080	1296	32 4	432	648	648	1080	1296	1512
Danoise (15 par plaque)	Frais	12-15	350	177	Danoises	600	720	180	240	360	360	600	720	840
Biscuits (15 par plaque)	Frais	8-10	350	177	Biscuits	750	900	225	300	450	450	750	900	1050
Pain (4 par plaque)	Frais	30-35	375	190	Pains	80	96	16	16	48	48	80	96	96
Brioches (8/demi-plaque)	Frais	15-18	325	163	Brioches	640	768	192	256	384	384	640	768	896
Brownies (boîte de 16.5 oz)	Frais	12	350	177	Plaques	50	60	15	20	30	30	50	60	70

FOURS À PIZZA

Item	Type	Temps cuisson minutes	Temp. cuisson °F	Temp. cuisson °F	Capacité à l'heure par jour	PIZ3	PIZ6	FPR3	PMA-5/18
Pizza 6″	Frais	5	500	260	Pizzas	180	240	90	-
Pizza 9″	Frais	5	500	260	Pizzas	150	180	60	-
Pizza 12″	Précuit	4	500	260	Pizzas	48	119	36	48
Pan Pizza 14″	Frais	7	480	249	Pizzas	60	72	24	-
Sous-marin, 6 pouces	Pain précuit	3	480	249	Sous-marins	453	748	150	-
Plateau mexicain	Chaud	2	425	218	Plats	254	384	81	-
Nachos, 3 oz de croustilles	Frais	2	500	260	Portions	254	384	81	-
Biscuits	Refrigéré 6/plaque	6 1/2	400	204	Biscuits	365	646	168	-
Poitrines de poulet, 6 oz	Sans os, refrigérée	6 1/2	450	232	Poitrines	372	518	144	-
Quarts de poulet, précuit	Refrigéré	9	480	249	Quarts	96	120	54	-

PMA-5/18 n'est pas recommandé pour la pizza à pâte fraîche.

Tableaux des capacités

TABLEAU DES CAPACITÉS DES MÉLANGEURS

Les capacités maximales sont basées sur une pâte de 12% d'humidité avec l'eau à 70°F (21°C).

MÉLANGEURS PLANÉTAIRES	BTF010	BTF020	BTF040
Poids total maximum produit fini	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)
Pâte à pain 55%AR	8-(3.5)	15-(7)	35-(16)
Pâte à pain 60%AR	10-(4.5)	20-(9)	45-(20.5)
Pâte blé entier 70%AR	10-(4.5)	20-(9)	45-(20.5)
Pâte à pizza (mince) 40% AR	n/r	n/r	n/r
Pâte à pizza (med) 50% AR	n/r	10-(4.5)	32-(14.5)
Pâte à pizza (épaisse) 60% AR	n/r	20-(9)	45-(20.5)

MÉLANGEURS PLANÉTAIRES	BTF060	BTFP60	BTL080	BTL100	BTL120	BTL140
Poids total maximum produit fini	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)
Pâte à pain 55%AR	60-(28)	80-(36)	103-(47)	119-(54)	150-(68)	178-(80)
Pâte à pain 60%AR	70-(32)	90-(40)	125-(57)	140-(64)	176-(80)	210-(96)
Pâte blé entier 70%AR	70-(32)	90-(40)	112-(51)	130-(59)	150-(68)	187-(85)
Pâte à pizza (mince) 40% AR	n/r	35-(16)	77-(35)	100-(45)	120-(55)	140-(64)
Pâte à pizza (med) 50% AR	40-(18)	70-(32)	84-(38)	116-(53)	132-(60)	150-(68)
Pâte à pizza (épaisse) 60% AR	70-(32)	90-(40)	125-(57)	140-(64)	176-(80)	210-(96)

TABLEAU DES CAPACITÉS DES PÉTRINS

Les capacités maximales sont basées sur une pâte de 12% d'humidité avec l'eau à 70°F (21°C).

PÉTRINS	AEF015	AEF025	AEF035	AEF050	AEF080	AEF100	AEF150
Poids total maximum produit fini	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)
Pâte à pain 55%AR	45-(20)	60-(27)	110-(50)	160-(72)	250-(113)	325-(147)	475-(215)
Pâte à pain 60%AR	50-(23)	70-(31)	120-(55)	175-(80)	280-(127)	350-(160)	520-(235)
Pâte blé entier 70%AR	50-(23)	70-(31)	120-(55)	175-(80)	280-(125)	350-(160)	520-(235)
Pâte à pizza (mince) 40% AR	20-(9)	40-(18)	55-(25)	75-(34)	125-(57)	175-(80)	250-(113)
Pâte à pizza (med) 50% AR	35-(16)	55-(25)	100-(45)	150-(68)	225-(102)	300-(136)	425-(193)
Pâte à pizza (épaisse) 60% AR	50-(23)	70-(31)	120-(55)	175-(80)	280-(127)	350-(160)	520-(235)

n/r - Non recommandé
NOTE: Pour connaître le pourcentage du ratio d'absorption de votre recette, utiliser la formule suivante.
NOTE: Les accessoires pour l'adaptateur ne doivent pas être utilisés lors du pétrissage.
% AR = Poids de l'eau (lb) divisé par le poids de la farine (lb)
1 gallon d'eau CANADIEN = 10 lb/4.54kg
1 gallon d'eau US = 8.33lb/3.77kg
Exemple: vous utilisez dans votre recette 1/2 gallon d'eau canadien et 12lb / 5.4kg de farine.
12 lb / 5,4kg ÷ 2 = 6 lb / 2.7kg, 6 lb / 2.7kg d'eau ÷ 12lb / 5.4kg de farine et produit sec = 0.50
Ce qui veut dire que vous avez une pâte finie de 18 lb à 50% (AR).
Référez vous à la charte ci-haut pour déterminer l'appareil à utiliser.
Réduire les quantités de 10% si vous utilisez une farine à haut taux de gluten.

FOURS-ÉTUVES

Pains, brioches, baguettes, pâtés, pains croûtés, pâtisseries, muffins, danoises, biscuits, gâteaux, tartes, bagels, croissants, pains au levain, seigle, pizzas, viandes, bacon, poulet, dinde, mets préparés, légumes, casseroles, cuisson lente, rethermalisation.

AVANTAGES

- Les systèmes Jet Air®, V-Air® et Circle Air® vous procurent une cuisson uniforme sans avoir à tourner les plaques à la mi-cuisson
- La construction en acier inoxydable qui est particulièrement résistante augmente la durée de vie utile de votre four
- Facile d'utilisation, le contrôle programmable offre une précision de cuisson à tout coup. (offert sur certains appareils)
- L'intérieur du four et de l'étuve sont bien éclairés vous permettant de mieux surveiller la cuisson en plus d'être attrayant
- Les portes sont dotées de fenêtres en verre trempé
- Les fenêtres sont composées de deux vitres séparables afin de faciliter le nettoyage et procurant une isolation supplémentaire laissant la vitre tiède au toucher même durant la cuisson
- Interrupteur de porte arrêtant la ventilation dès que la porte s'ouvre, évitant ainsi la perte de chaleur
- Les contrôles électromécaniques sont précis et durables (offerts sur certains appareils)

Pourquoi acheter un four-étuve Doyon et NU-VU ?

- *Plus de 10 000 unités vendues*
- *Circulation d'air uniforme*
- *L'étuve procure une meilleure distribution de l'humidité*
- *Meilleur éclairage, intérieur poli*
- *Aucun besoin de tourner les plaques à la mi-cuisson (sauf exception)*
- *Plus de 60 ans dans le domaine*

Combinés fours-étuves Doyon®

La gamme JAOP de Doyon est reconnue mondialement pour son système unique « Jet-Air ». L'air circule d'un côté, arrête et circule en sens contraire, assurant une circulation d'air uniforme pour des résultats exceptionnels.

Ce système de ventilation vous permettra d'obtenir une cuisson plus rapide et plus uniforme sans vous préoccuper de tourner les plaques à la mi-cuisson.

Le système de vapeur intégré efficace et performant de Doyon donne à vos produits (pains croûtés, bagels, baguettes, etc.) les résultats escomptés. Simple d'utilisation, le contrôle du système de vapeur permet aux employés de réussir des produits de qualité avec un minimum d'apprentissage.

Les étuves intégrées de Doyon vous procurent un étuvage précis et uniforme avec leur système automatique de circulation d'air et d'humidité (pas de plat d'eau à remplir). Standard avec contrôles d'humidité et de température. C'est la façon la plus simple d'étuver !

JAOP3

JAOP6SL

Caractéristiques

FOUR

- Système d'injection de vapeur électronique
- Ventilation réversible exclusive
- Température jusqu'à 500 °F (260 °C)
- Minuterie à affichage numérique
- Four compact à grande production
- Portes vitrées pleine vision
- Éclairage brillant
- Isolation thermique de haute qualité
- Température de cuisson atteinte en 15 minutes
- Loquets magnétiques
- Interrupteur de porte pour ventilation
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Tablettes à l'épreuve des égratignures et de la rouille
- 4 roulettes pivotantes (2 munies de freins)
- Port USB (JAOP6/JAOP6SL/JAOP6G)
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre

ÉTUVE

- Contrôle manuel
- Éclairage brillant
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Loquets magnétiques
- Contrôles de la chaleur et de l'humidité indépendants
- Système d'entrée d'eau automatique (pas de plat d'eau à remplir)
- Drain et récipient pour prévenir les débordements
- Tablettes à l'épreuve des égratignures et de la rouille

Options

- Étuve-réchaud : HW001 température jusqu'à 180 °F (82 °C)
- Système d'adoucisseur d'eau (PLF240)
- Plateaux d'acier perforé nickelé
- Joint d'étanchéité haute température pour la cuisson de pizzas à 400 °F (205 °C)
- Tuyau commercial flexible pour gaz de 4' (1,2 m) avec coupleurs rapides et dispositif de retenue

Caractéristiques

D.H. Coupe tirage G.I. Entrée de gaz (NPT) W.I.: Entrée d'eau (NPT) **CODE** **Préfixe** JAOP: Four-étuve JET AIR **Numéros** Plaques dans le four **Suffixe** G : Gaz SL : Chargement par le côté

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures Four			Dimensions intérieures Étuve			Capacité plaques (18" x 26")		Espace tablettes		Système au gaz			W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre					
		L	P	H	L	P	H	L	P	H	Four	Étuve	Four	Étuve	BTU	D.H.	G.I.		Volts	Phases	Amps	kW	Fils	Hz
JAOP3*	750 (341)	32 1/2" (826)	37" (940)	71" (1 805)	27 1/2" (699)	20" (508)	17 1/2" (444)	26" (660)	22 1/2" (572)	28 3/4" (730)	3	9	5" (127)	3" (76)				1/4"	120/208 120/240	3 1	36 48	11.5 11.5	4 3	60 60
JAOP6	965 (438)	36 7/8" (937)	48 1/8" (1 222)	73" (1 854)	25 1/2" (648)	30 1/2" (775)	26 1/4" (667)	26 1/2" (673)	36 1/2" (927)	26 1/2" (673)	6	18	3 1/2" (89)	3" (76)				1/4"	208 240	3 1	46 59	14 14	3 2	60 60
JAOP6SL	965 (438)	38 3/8" (975)	37 5/8" (956)	73" (1 854)	26 3/4" (679)	191/2" (495)	26 1/4" (667)	27" (686)	29" (737)	26 1/2" (673)	6	9	3 1/2" (89)	3" (76)				1/4"	208 240	3 1	46 59	14 14	3 2	60 60
JAOP6G	1135 (515)	36 7/8" (937)	53" (1346)	73" (1854)	25 12" (648)	29 1/2" (749)	26 1/4" (667)	26 1/2" (673)	36 1/2" (927)	26 1/2" (673)	6	18	3 1/2" (89)	3" (76)	65,000	4" (102)	1/2"	1/4"	240 208	1 1	17 17	4 4	2 2	60 60

**JAOP3: Contrôle programmable* E-Bake *non disponible pour ce modèle.*

Le système de vapeur intégré efficace et performant de Doyon donne à vos produits (pains croûtés, bagels, baguettes, etc.) les résultats escomptés. Simple d'utilisation, le contrôle du système de vapeur permet aux employés de réussir des produits de qualité avec un minimum d'apprentissage.

Les étuves intégrées de Doyon vous procurent un étuvage précis et uniforme avec leur système automatique de circulation d'air et d'humidité (pas de plat d'eau à remplir). Standard avec contrôles d'humidité et de température. C'est la façon la plus simple d'étuver !

JAOP10

JAOP12SL

Caractéristiques

FOUR

- Contrôle programmable E-Bake
- Port USB
- Système d'injection de vapeur électronique
- Ventilation réversible exclusive
- Température jusqu'à 500 °F (260 °C)
- Minuterie à affichage numérique
- Four compact à grande production
- Portes vitrées pleine vision
- Éclairage brillant
- Isolation thermique de haute qualité
- Température de cuisson atteinte en 15 minutes
- Loquets magnétiques
- Interrupteur de porte pour ventilation
- 4 roulettes pivotantes (2 munies de freins)
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Moteur de 3/4 HP
- Tablettes à l'épreuve des égratignures et de la rouille
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre

ÉTUVE

- Contrôle manuel
- Éclairage brillant
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Loquets magnétiques
- Système d'entrée d'eau automatique (pas de plat d'eau à remplir)
- Drain et récipient pour prévenir les débordements
- Tablettes à l'épreuve des égratignures et de la rouille

Options

- Étuve-réchaud : HW001 température jusqu'à 180 °F (82 °C) sauf JAOP10, JAOP12SL, JAOP14
- Système d'adoucisseur d'eau (PLF240)
- Plateaux d'acier perforé nickelé
- Joint d'étanchéité haute température pour la cuisson de pizzas à 400 °F (200 °C)
- Tuyau commercial flexible pour gaz de 4' (1,2 m) avec coupleurs rapides et dispositif de retenue

Caractéristiques

D.H. Coupe tirage G.I. Entrée de gaz (NPT) W.I.: Entrée d'eau (NPT) **CODE** **Préfixe** JAOP: Four-étuve JET AIR **Numéros** Plaques dans le four **Suffixe** SL : Chargement par le côté G : Gaz

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures Four			Dimensions intérieures Étuve			Capacité plaques (18" x 26")		Espace tablettes		Système au gaz			W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre					
		L	P	H	L	P	H	L	P	H	Four	Étuve	Four	Étuve	BTU	D.H.	G.I.		Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz
JAOP10*	1175 (533)	53 1/2" (1 360)	48 3/4" (1 240)	73" (1 854)	39" (991)	30 3/4" (781)	26 1/2" (673)	39" (991)	30" (762)	27" (686)	10	12	3 3/4" (95)	3" (76)				1/4"	208 240	3 1	50 70	16.5 16.5	3 2	60 60
JAOP10G*	1340 (608)	53 1/2" (1 360)	53 1/2" (1 360)	73" (1 854)	39" (991)	29 3/4" (756)	26 1/2" (673)	39" (991)	30" (762)	27" (686)	10	12	3 3/4" (95)	3" (76)	85 000	4" (102)	1/2"	1/4"	240 208	1	18	4.5	2	60
JAOP12SL*	1500 (680)	71 3/4" (1822)	37 5/8" (956)	73" (1854)	26 3/4" (679)	19 1/2" (495)	26 1/4" (667)	26 1/2" (673)	31" (787)	55 1/2" (1 410)	12	18	3 1/2" (89)	3" (76)				1/4"	208 240	3 1	69 104	24.5 24.5	3 2	60 60
JAOP14	1700 (772)	70" (1 778)	49 1/4" (1 251)	73" (1 854)	25 1/2" (648)	30 1/2" (775)	28" (711)	26 1/4" (667)	36 1/2" (927)	55 1/2" (1 410)	14	32	3 1/4" (83)	3" (76)				1/4"	208 240	3 1	73 104	24.5 24.5	3 2	60 60
JAOP14G	2000 (908)	70" (1 778)	53 5/8" (1 362)	73" (1 854)	25 1/2" (648)	29 1/2" (749)	28" (711)	26 1/4" (667)	36 1/2" (927)	55 1/2" (1 410)	14	32	3 1/4" (83)	3" (76)	130 000	6" (152)	1/2"	1/4"	240 208	1 1	21.5 21.5	5.4 5.4	2 2	60 60

*Rotation des plaques requise

Combinés fours-étuves Doyon®

La série CAOP (Four/Étuve combinés) de Doyon est la plus performante des fours compacts avec ses chariots rotatifs, procurant ainsi une cuisson à 100 % uniforme et un look que personne ne peut égaler. Ces fours sont en acier inoxydable à l'intérieur comme à l'extérieur. Ils sont équipés d'un système d'injection de vapeur qui vous permet d'obtenir de meilleurs produits. Disponible au gaz ou électrique.

Le contrôle du système de vapeur intégré unique aux fours Doyon vous permet d'injecter à vos produits une quantité précise à chaque fois pour une cuisson exceptionnelle (pain croûtés, bagels, baguettes, etc.). Ce système supérieur d'injection de vapeur permet aux employés de réussir des produits de qualité avec un minimum d'apprentissage.

Les étuves intégrées de Doyon vous procurent un étuvage précis et uniforme avec son système automatique de circulation d'air et d'humidité (pas de plat d'eau à remplir). Standard avec ces contrôles d'humidité et de température. C'est la façon la plus facile d'étuver.

CAOP6 (Rotatif)

CAOP12 (Rotatif)

Caractéristiques

FOUR

- Contrôle programme E-Bake et port USB
- Chariots rotatifs
- Système d'injection de vapeur (standard ou pulsée) électronique
- Ventilation réversible exclusive
- Ventilateur à 2 vitesses
- Minuterie pour la ventilation
- Température jusqu'à 500 °F (260 °C)
- Minuterie à affichage numérique
- Four compact
- Four à grande production
- Portes vitrées pleine vision
- Éclairage brillant
- Scellé et isolé
- Température de cuisson atteinte en 15 minutes
- Loquets de portes magnétiques
- Interrupteur de porte pour ventilation
- 4 roulettes pivotantes dont 2 verrouillables
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Moteur de 3/4 HP
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre

ÉTUVE

- Contrôle manuel
- Tablettes exclusives à l'épreuve des égratignures et de la rouille
- Système d'entrée d'eau automatique (pas de plats d'eau à remplir)
- Éclairage brillant
- Loquets de portes magnétiques
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable

Options

- CAOP6 : Fonction réchaud dans l'étuve (température jusqu'à 180 °F/ 82 °C) : HW001
- Système d'adoucisseur d'eau : PLF240
- Plaque à pizza en acier perforée nickelée
- Joint d'étanchéité haute température pour la cuisson de pizzas à 400 °F (200 °C)

Caractéristiques

D.H. Coupe tirage G.I. Entrée de gaz (NPT) W.I.: Entrée d'eau (NPT) **CODE** **Préfixe** CAOP: Four rotatif avec étuve **Numéros** Plaques dans le four **Suffixe** G : Gaz

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures Four			Dimensions intérieures Étuve			Capacité plaques (18" x 26")		Espace tablettes		Système au gaz			W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre					
		L	P	H	L	P	H	L	P	H	Four	Étuve	Four	Étuve	BTU	D.H.	G.I.		Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz
CAOP6	1175 (533)	43 7/8" (1 114)	53 3/4" (1 365)	76 3/8" (1 940)	27" (686)	33 1/2" (851)	28 1/2" (724)	27 1/4" (692)	36 1/2" (927)	26 1/2" (673)	6	18	4" (102)	3" (76)				1/4"	208 240	3 1	49 70	16.5 16.5	3 2	60 60
CAOP6G	1360 (617)	43 7/8" (1 114)	57 3/4" (1 467)	76 3/8" (1 940)	27" (686)	33 1/2" (851)	28 1/2" (724)	27 1/4" (692)	36 1/2" (927)	26 1/2" (673)	6	18	4" (102)	3" (76)	78 500	4" (102)	1/2"	1/4"	240	1	19	4.5	2	60
CAOP12	1832 (833)	76 7/8" (1 953)	52 7/8" (1 343)	76 1/4" (1 937)	27" (686)	33 1/2" (851)	28 1/2" (724)	26 1/4" (667)	36 1/2" (927)	55 1/2" (1 410)	12	32	4" (102)	3" (76)				1/4"	208 240	3 1	88 126	29.7 29.7	3 2	60 60
CAOP12G	2125 (964)	76 7/8" (1 953)	57 3/4" (1 467)	76 1/4" (1 937)	27" (686)	32 1/2" (851)	28 1/2" (724)	26 1/4" (667)	36 1/2" (927)	55 1/2" (1 410)	12	32	4" (102)	3" (76)	157 000	6" (152)	1/2"	1/4"	240	1	22.5	5.4	2	60

Combinés fours-étuves NU-VU®

Les fours sont équipés de la technologie de ventilation V-Air®. Ce système de ventilation procure une cuisson uniforme, rapide et constante vous permettant de travailler sans avoir à tourner les plaques pendant la cuisson. Vous obtiendrez une cuisson parfaite à chaque fois grâce au déplacement de l'air qui circule de part et d'autre, de haut en bas et du devant vers l'arrière.

Les applications des fours-étuves de NU-VU® sont infinies. Cette gamme est idéale pour les sandwicheries, les pâtisseries, les boulangeries, restaurants, supermarchés, hôpitaux, écoles et bien d'autres endroits.

UB-E4/8

QB-3/9

UB-5/10

Caractéristiques

FOUR/ÉTUVE GAMME QB

- Technologie V-Air
- Le four atteint des températures jusqu'à 425° F (220° C)
- Construction en acier inoxydable
- Portes vitrées de construction robuste
- Scellé et isolé
- Loquets magnétiques
- Pentures à gauche ou à droite (spécifiez au moment de la commande)
- Contrôles électromécaniques
- Deux minuteries, une pour le four et une pour l'étuve
- Réservoir pour retenir l'excès d'humidité
- Sur roulettes
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre
- Listé NSF et ETL

Options

- Vapeur interne dans le four
- Technologie AUTOMIST®
- Mode réchaud dans l'étuve
- Ventilation à 2 vitesses
- Système d'adoucisseur d'eau
- Grilles
- Couvercle de sécurité pour panneau de contrôle

FOUR/ÉTUVE GAMME UB

- Technologie V-Air®
- Le four atteint des températures jusqu'à 425 °F (220 °C)
- Construction en acier inoxydable
- Loquets magnétiques
- Roulettes
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Portes vitrées de construction robuste
- Contrôles séparés pour l'humidité et la chaleur dans l'étuve
- Contrôles électromécaniques
- Réservoir pour retenir l'excès d'humidité
- Pentures à gauche ou à droite (spécifiez au moment de la commande)
- Scellé et isolé
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre
- ETL Sanitation et ETL

Options

- Vapeur interne
- Technologie AUTOMIST®
- Mode réchaud dans l'étuve
- Porte en acier inoxydable (par porte)
- Ventilation à 2 vitesses
- Gouttière
- Système d'adoucisseur d'eau

Caractéristiques

W.I.: Entrée d'eau (NPT) **Suffixe** **Numéros** Plaques dans le four/étuve

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures Four			Dimensions intérieures Étuve			Capacité plaques (18" x 26")		Espace tablettes		W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre					
		L	P	H	L	P	H	L	P	H	Four	Étuve	Four	Étuve		Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz
QB-3/9	570 (259)	36 1/8" (918)	28 5/8" (727)	77 3/4" (1 975)	26 1/4" (667)	20 1/4" (514)	15" (381)	26 1/4" (667)	20 1/4" (514)	33 1/2" (851)	3	9	4" (102)	3 1/2" (89)	1/4"	120/208 120/240	1/3 1/3	30/20 27/17	5.2 5.2	3/4 3/4	60 60
UB-E4/8	550 (250)	30 1/8" (765)	36" (914)	73 1/2" (1 867)	18 1/4" (464)	28 1/2" (724)	18 1/4" (464)	18 1/2" (470)	28 1/2" (724)	30 1/4" (768)	4	8	4" (102)	3 1/2" (89)	1/4"	208 240	1/3 1/3	39/27 36/24	7.9 7.9	2/3 2/3	60 60
UB-5/10	650 (295)	32 1/4" (819)	36" (914)	83 3/8" (2 118)	18 1/4" (464)	28 1/2" (724)	22 1/4" (565)	18 1/4" (464)	28 1/2" (724)	35 7/8" (911)	5	10	4" (102)	3 1/4" (83)	1/4"	208 240	1/3 1/3	45/32 40/28	8.9 8.9	2/3 2/3	60 60

OP-3/9A | OP-3/9M | OP-4/8A | OP-4/8M

Combinés fours-étuves NU-VU®

Les fours sont équipés de la technologie de ventilation V-Air®. Ce système de ventilation procure une cuisson uniforme, rapide et constante vous permettant de travailler sans avoir à tourner les plaques pendant la cuisson. Vous obtiendrez une cuisson parfaite à chaque fois grâce au déplacement de l'air qui circule de part et d'autre, de haut en bas et du devant vers l'arrière.

Les applications des fours-étuves de NU-VU® sont infinies. Cette gamme est idéale pour les sandwicheries, les pâtisseries, les boulangeries, restaurants, supermarchés, hôpitaux, écoles et bien d'autres endroits.

OP-3/9M

OP-4/8A

Caractéristiques

FOUR

- Technologie V-Air®
- Contrôles programmables (OP-3/9A, OP-4/8A)
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Portes avec vitres doubles pour faciliter le nettoyage
- Poignées robustes à utilisation d'une seule main
- Technologie AUTOMIST® dans l'étuve
- Porte à pentures réversibles (à gauche ou à droite)
- Ventilation à 2 vitesses (OP-3/9M, OP-4/8M)
- Ventilation à 3 vitesses (OP-3/9A, OP-4/8A)
- Portes avec joints d'étanchéité en silicone
- Réservoir pour retenir l'excès d'humidité
- Roulettes
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre

Options

- Mode réchaud pour l'étuve
- Système d'alimentation en eau manuel
- Vapeur interne pour le four
- Système d'adoucisseur d'eau

Caractéristiques

CODE Préfixe OP: Four-étuve **Numéros** Plaques dans le four/étuve

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures Four			Dimensions intérieures Étuve			Capacité plaques (18" x 26")		Espace tablettes		W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre					
		L	P	H	L	P	H	L	P	H	Four	Étuve	Four	Étuve		Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz
OP-3/9M	575 (261)	30 1/8" (765)	38 1/8" (968)	77 1/8" (1 959)	18 1/4" (464)	29" (737)	14" (356)	18 1/4" (464)	29" (737)	34" (864)	3	9	4" (102)	3 1/2" (89)	1/4"	208 240	1/3 1/3	29/17 25/15	5.2 5.2	2/3 2/3	60 60
OP-3/9A	575 (261)	30 1/8" (765)	38 1/8" (968)	77 1/8" (1 959)	18 1/4" (464)	29" (737)	14" (356)	18 1/4" (464)	29" (737)	34" (864)	3	3	4" (102)	3 1/2" (89)	1/4"	208 240	1/3 1/3	29/17 25/15	5.2 5.2	2/3 2/3	60 60
OP-4/8M	600 (272)	30 1/8" (765)	38 1/8" (968)	77" (1 956)	18 1/4" (464)	29" (737)	18" (457)	18 1/4" (464)	29" (737)	30 1/4" (768)	4	8	4" (102)	3 1/2" (89)	1/4"	208 240	1/3 1/3	37.5/25 32.5/22	7.2 7.2	2/3 2/3	60 60
OP-4/8A	600 (272)	30 1/8" (765)	38 1/8" (968)	77" (1 956)	18 1/4" (464)	29" (737)	18" (457)	18 1/4" (464)	29" (737)	30 1/4" (768)	4	8	4" (102)	3 1/2" (89)	1/4"	208 240	1/3 1/3	37.5/25 32.5/22	7.2 7.2	2/3 2/3	60 60

FOURS

Pains, brioches, baguettes, pâtés, pains croûtés, pâtisseries, muffins, danoises, biscuits, gâteaux, tartes, bagels, croissants, pains au levain, seigle, pizzas, viandes, bacon, poulet, dinde, mets préparés, légumes, casseroles, cuisson lente, rethermalisation.

AVANTAGES

- La construction en acier inoxydable qui est particulièrement résistant augmente la durée de vie utile de votre four
- L'intérieur du four et de l'étuve sont bien éclairés vous permettant de mieux surveiller la cuisson en plus d'être attrayant
- Les fenêtres sont composées de deux vitres séparables afin de faciliter le nettoyage et procurant une isolation supplémentaire laissant la vitre tiède au toucher même durant la cuisson
- Les systèmes Jet Air®, V-Air® et Circle Air® vous procurent une cuisson uniforme sans avoir à tourner les plaques à la mi-cuisson
- Interrupteur de porte arrêtant la ventilation dès que la porte s'ouvre, évitant ainsi la perte de chaleur
- Les contrôles électromécaniques sont précis et durables (UB-E5-5)
- Facile d'utilisation, le contrôle programmable offre une précision de cuisson à tout coup. (Série JA)

Pourquoi acheter un four Doyon et NU-VU ?

- *Circulation d'air uniforme*
- *Meilleur éclairage, intérieur poli*
- *Aucun besoin de tourner les plaques à la mi-cuisson*
- *Plus de 60 ans dans le domaine*

Fours Jet Air Doyon®

La gamme JA de Doyon est reconnue mondialement pour son système unique et breveté « Jet Air ». L'air circule d'un côté, arrête et circule en sens contraire assurant une circulation d'air uniforme pour des résultats exceptionnels. Ce système de ventilation vous permettra d'obtenir une cuisson plus rapide et plus uniforme sans vous préoccuper de tourner les plaques à la mi-cuisson.

Le système de vapeur intégré efficace et performant de Doyon donne à vos produits (pains croûtés, bagels, baguettes, etc.) les résultats escomptés. Simple d'utilisation, le contrôle du système de vapeur permet aux employés de réussir des produits de qualité avec un minimum d'apprentissage.

JA4 + Base

JA4SC

JA6SL + Base

Caractéristiques

- Système d'injection de vapeur à jet unique (Série JA4)
- Contrôle programmable E-Bake (JA6SL)
- Port USB (JA6SL)
- Système d'injection de vapeur pulsée ou à jet unique (Série JA6)
- Ventilation réversible exclusive
- Température jusqu'à 500 °F (260 °C)
- Minuterie à affichage numérique
- Four compact à grande production
- Portes vitrées pleine vision
- Éclairage brillant
- Isolation thermique de haute qualité
- Température de cuisson atteinte en 15 minutes
- Loquets magnétiques
- Interrupteur de porte pour ventilation
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Moteur de 3/4 HP
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre

Options

- Système d'adoucisseur d'eau (PLF240)
- Plateaux d'acier perforé nickelé
- Joint d'étanchéité haute température pour la cuisson de pizzas à 400 °F (205 °C) (Série JA4)
- Tuyau commercial flexible pour gaz de 4' (1,2 m) avec coupleurs rapides et dispositif de retenue pour le JA4SC
- Base avec roulettes (JA4B)
- Base avec roulettes (JA6B)
- Base avec roulettes (JA6SLB)

Caractéristiques

D.H. Coupe tirage G.I. Entrée de gaz (NPT) W.I.: Entrée d'eau (NPT) **CODE** **Préfixe** JA: Four Jet-Air **Numéros** Plaques dans le four **Suffixe** G: Gaz SL: Chargement par le côté SC: Cabinet

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes	Système au gaz			W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H			BTU	D.H.	G.I.		Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
JA4	425 (193)	32 1/2" (826)	40" (1 015)	31" (787)	27 1/2" (699)	20" (508)	17 1/2" (445)	4	3 1/2" (89)				1/4"	120/208 120/240	3 1	22 34	8 8	4 3	60 60	– –
JA4SC	650 (295)	32 1/2" (826)	37" (940)	71" (1 805)	27 1/2" (699)	20" (508)	17 1/2" (445)	4	3 1/2" (89)				1/4"	120/208 120/240	3 1	22 34	8 8	4 3	60 60	– –
JA6	700 (318)	36 1/2" (927)	48 1/4" (1 225)	34 3/4" (883)	25 1/2" (648)	30 1/2" (775)	26 1/4" (667)	6	3 1/2" (89)				1/4"	208 240	3 1	33 45	10.8 10.8	3 2	60 60	– –
JA6G	760 (345)	36 1/2" (927)	52 3/4" (1 321)	34 3/4" (883)	25 1/2" (648)	29 1/2" (749)	26 1/4" (667)	6	3 1/2" (89)	65 000	4" (102)	1/2"	1/4"	120	1	6.5	0.8	2	60	5-15P
JA6SL	700 (318)	38 3/8" (975)	37 5/8" (956)	34 5/8" (879)	26 3/4" (679)	19 1/2" (495)	26 1/4" (667)	6	3 1/2" (89)				1/4"	208 240	3 1	33 45	10.8 10.8	3 2	60 60	– –

La gamme JA de Doyon est reconnue mondialement pour son système unique « Jet Air ». L'air circule d'un côté, arrête et circule en sens contraire assurant une circulation d'air uniforme pour des résultats exceptionnels. Ce système de ventilation exceptionnel vous permettra d'obtenir une cuisson plus rapide et plus uniforme sans vous préoccuper de tourner les plaques à la mi-cuisson.

Le système de vapeur intégré efficace et performant de Doyon donne à vos produits (pains croûtés, bagels, baguettes, etc.) les résultats escomptés. Simple d'utilisation, le contrôle du système de vapeur permet aux employés de réussir des produits de qualité avec un minimum d'apprentissage.

JA8 + base

JA12SL

JA14

Caractéristiques

- Système d'injection de vapeur électronique
- Contrôle programmable E-Bake
- Port USB
- Ventilation réversible exclusive
- Température jusqu'à 500 °F (260 °C)
- Minuterie à affichage numérique
- Four compact à grande production
- Portes vitrées pleine vision
- Éclairage brillant
- Isolation thermique de haute qualité
- Température de cuisson atteinte en 15 minutes
- Loquets magnétiques
- Interrupteur de porte pour ventilation
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Construction en acier inoxydable
- Roulette (2 munies de freins sur les modèles JA12 et plus)
- Moteur de 3/4 HP
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre

Options

- Base avec roulettes (JA8B)
- Système d'adoucisseur d'eau (PLF240)
- Plateaux d'acier perforé nickelé
- Joint d'étanchéité haute température pour la cuisson de pizzas à 400 °F (205 °C)
- Tuyau commercial flexible pour gaz de 4' (1,2 m) avec coupleurs rapides et dispositif de retenue

Caractéristiques

D.H. Coupe tirage G.I. Entrée de gaz (NPT) W.I.: Entrée d'eau (NPT) **CODE** **Préfixe** JA: Four Jet-Air **Numéros** Plaques dans le four **Suffixe** G : Gaz SL : Chargement par le côté

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes	Système au gaz			W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H			BTU	D.H.	G.I.		Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
JA8	840 (381)	36 3/8" (924)	52" (1321)	41 5/8" (1057)	23 1/2" (597)	31" (787)	33 1/2" (851)	8	3 1/2" (89)				1/4"	208 240	3 1	33 45	10.8 10.8	3 2	60 60	– –
JA8G	900 (409)	36 3/8" (924)	54 1/2" (1384)	41 5/8" (1057)	23 1/2" (597)	30" (762)	33 1/2" (851)	8	3 1/2" (89)	65 000	6" (152)	1/2"	1/4"	120	1	10	1.2	2	60	5-15P
JA12SL*	1060 (481)	38 3/8" (975)	37 5/8" (956)	73" (1854)	26 3/4" (679)	19 1/2" (495)	26 1/4" (667)	12	3 1/2" (89)				1/4"	208 240	3 1	66 90	21.5 21.5	3 2	60 60	– –
JA14	1135 (515)	38 1/2" (978)	49 1/4" (1250)	73" (1854)	25 1/2" (648)	30 1/2" (775)	28" (711)	14	3 1/4" (83)				1/4"	208 240	3 1	66 90	21.5 21.5	3 2	60 60	– –
JA14G	1300 (590)	38 1/2" (978)	53 5/8" (1362)	73" (1854)	25 1/2" (648)	29 1/2" (749)	28" (711)	14	3 1/4" (83)	130 000	6" (152)	1/2"	1/4"	240 208	1 3	9 7	2 2	3 2	60 60	5-15P

*Une rotation des plaques peut-être requise.

Fours Jet Air Doyon®

La gamme JA de Doyon est reconnue mondialement pour son système unique « Jet Air ». L'air circule d'un côté, arrête et circule en sens contraire assurant une circulation d'air uniforme pour des résultats exceptionnels. Ce système de ventilation exceptionnel vous permettra d'obtenir une cuisson plus rapide et plus uniforme sans vous préoccuper de tourner les plaques à la mi-cuisson.

Le système de vapeur intégré efficace et performant de Doyon donne à vos produits (pains croûtés, bagels, baguettes, etc.) les résultats escomptés. Simple d'utilisation, le contrôle du système de vapeur permet aux employés de réussir des produits de qualité avec un minimum d'apprentissage.

JA20

JA28

Caractéristiques

- Système d'injection de vapeur électronique
- Contrôle programmable E-Bake
- Port USB
- Ventilation réversible exclusive
- Température jusqu'à 500 °F (260 °C)
- Minuterie à affichage numérique
- Four compact à grande production
- Portes vitrées pleine vision
- Éclairage brillant
- Isolation thermique de haute qualité
- Température de cuisson atteinte en 15 minutes
- Loquets magnétiques
- Interrupteur de porte pour ventilation
- Roulettes (2 munies de freins)
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Moteur de 3/4 HP
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre

Options

- Système d'adoucisseur d'eau (PLF240)
- Plateaux d'acier perforé nickelé
- Joint d'étanchéité haute température pour la cuisson de pizzas à 400 °F (205 °C)
- Tuyau commercial flexible pour gaz de 4' (1,2 m) avec coupleurs rapides et dispositif de retenue

Caractéristiques

D.H. Coupe tirage G.I. Entrée de gaz (NPT) W.I.: Entrée d'eau (NPT) **CODE** **Préfixe** JA: Four Jet-Air **Numéros** Plaques dans le four **Suffixe** G : Gaz

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes	Système au gaz			W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H			BTU	D.H.	G.I.		Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
JA20*	1435 (651)	53 1/2" (1 360)	48 3/4" (1240)	72 3/4" (1 850)	39" (991)	30 3/4" (781)	26 1/2" (673)	20	3 3/4" (95)				1/4"	208 240	3 3	75 65	27 27	3 3	60 60	–
JA20G*	1600 (726)	53 1/2" (1 360)	53 1/2" (1360)	72 3/4" (1 850)	39" (991)	29 3/4" (756)	26 1/2" (673)	20	3 3/4" (95)	170 000	6" (152)	1/2"	1/4"	208 240	1	11.5	2	2	60	–
JA28	1975 (897)	72" (1 829)	49 1/4" (1 251)	73" (1 854)	25 1/2" (648)	30 1/2" (775)	28" (711)	28	3 1/4" (83)				1/4"	208 240	3 3	119 105	43 43	3 3	60 60	–
JA28G	2335 (1060)	72" (1 829)	53 5/8" (1 362)	73" (1 854)	25 1/2" (648)	29 1/2" (749)	28" (711)	28	3 1/4" (83)	260 000	2 x 6" (2 x 152)	3/4"	1/4"	240 208	1 1	18 18	4 4	2 2	60 60	–

**Une rotation des plaques peut-être requise.*

Le UB-E5-5 est un four à deux compartiments individuels. Vous aurez la liberté d'effectuer deux types de cuisson en même temps. Il est aussi équipé de la technologie de ventilation V-Air®.

Ce système de ventilation procure une cuisson uniforme, rapide, et constante vous permettant de travailler sans avoir à tourner les plaques pendant la cuisson. Vous obtiendrez une cuisson parfaite à chaque fois grâce au déplacement de l'air qui circule de part et d'autre, de haut en bas et du devant vers l'arrière.

UB-E5-5

Caractéristiques

- Technologie V-Air®
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Roulettes
- Portes vitrées de construction robuste
- Portes avec joints d'étanchéité en silicone
- Pentures à gauche ou à droite (spécifiez au moment de la commande)
- Thermostat réglable avec indicateur lumineux
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre

OPTIONS

- Vapeur interne (par compartiment)
- Mode réchaud (par compartiment)
- Porte en acier inoxydable (par compartiment)
- Ventilation à 2 vitesses
- Système d'adoucisseur d'eau

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes	W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H				Volts	Phases	Amps	kW	Wires*	Hz	NEMA
UB-E5-5	680 (308)	30 1/8" (765)	36" (914)	78" (1981)	18 1/4" (464)	28 1/2" (724)	22 1/4" (565)	10	4" (102)	1/4"	208 240	1/3 1/3	70/53 61/46	14 14	2/3 2/3	60 60	– –

La gamme CA de Doyon est la plus avancée dans les fours compacts avec ses chariots tournants, procurant ainsi une cuisson 100 % uniforme et un look que personne ne peut égaler. Ces fours sont en acier inoxydable à l'intérieur comme à l'extérieur pour un nettoyage facile, ont des portes pleine vision et incluent des contrôles et minuteries digitales pour la température. Ces fours sont équipés d'un système d'injection de vapeur qui vous donne comme avantage d'obtenir les meilleurs produits qu'il vous soit possible d'avoir sur le marché. Disponible au gaz ou électrique.

Le contrôle du système de vapeur intégré unique aux fours Doyon vous permet d'injecter à vos produits une quantité précise à chaque fois pour une cuisson exceptionnelle (pains croûtés, bagels, baguettes, etc.). Ce système supérieur d'injection de vapeur permet aux employés de réussir des produits de qualité avec un minimum d'apprentissage.

CA6

CA12

Caractéristiques

- Contrôle programmable E-Bake
- Port USB
- Chariot rotatif
- Système d'injection de vapeur (standard ou pulsée) électronique
- Ventilation réversible exclusive
- Ventilateur à 2 vitesses
- Minuterie pour la ventilation
- Température jusqu'à 500 °F (260 °C)
- Minuterie à affichage numérique
- Portes vitrées pleine vision
- Éclairage brillant
- Scellé et isolé
- Roulettes (2 munies de freins) (CA12 seulement)
- Loquets de portes magnétiques
- Interrupteur de porte pour ventilation
- Acier inoxydable (intérieur et extérieur)
- Moteur de 3/4 HP
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre

Options

- Base sur roulettes pour four CA6 (CA6B)
- Système d'adoucisseur d'eau (PLF240)
- Plaque à pizza en acier perforée nickelée
- Joint d'étanchéité haute température pour la cuisson de pizzas à 400 °F (205 °C)
- Tuyau flexible commercial pour gaz de 4' (1220 mm) avec coupleurs rapides et dispositif de retenue

Caractéristiques

D.H. Coupe tirage G.I. Entrée de gaz (NPT) W.I.: Entrée d'eau (NPT) **CODE** **Préfixe** CA: Four Circle-Air **Numéros** Plaques dans le four **Suffixe** G : Gaz

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes	Système au gaz			W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H			BTU	D.H.	G.I.		Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
CA6	825 (375)	43 7/8" (1 114)	53 7/8" (1 368)	38" (965)	27" (686)	33 1/2" (851)	28 1/2" (724)	6	4" (102)				1/4"	208 240	3 1	43 55	13.2 13.2	3 2	60 60	– –
CA6G	900 (409)	43 7/8" (1 114)	57 5/8" (1 464)	38" (965)	27" (686)	33 1/2" (851)	28 1/2" (724)	6	4" (102)	78 500	4" (102)	1/2"	1/4"	120	1	12	1.4	2	60	5-15P
CA12	1450 (658)	44 3/8" (1 127)	53 7/8" (1 368)	76 3/8" (1 940)	27" (686)	33 1/2" (851)	28 1/2" (724)	12	4" (102)				1/4"	208 240	3 1	76 110	26.5 26.5	3 2	60 60	– –
CA12G	1600 (726)	44 3/8" (1 127)	57 5/8" (1 464)	76 3/8" (1 940)	27" (686)	33 1/2" (851)	28 1/2" (724)	12	4" (102)	157 000	6" (152)	1/2"	1/4"	240 208	1 1	9 9	2.1 2.1	2 3	60 60	– –

Notre système de ventilation réversible assure une cuisson uniforme et plus rapide, vous permettant de travailler sans avoir à vous préoccuper de tourner les plaques pendant la cuisson. Économisez ainsi temps et énergie.

Le jet de vapeur unique est principalement utilisé pour les produits de boulangerie afin d'obtenir une croûte dorée, alors que la vapeur pulsée est utilisée pour les produits protéinés et les légumes. La ventilation combinée à une vapeur constante (vapeur pulsée) permet un transfert de chaleur plus rapide sans assécher vos produits. En effet, la vapeur remplace en partie la perte des jus naturels des viandes et des poissons lorsque ceux-ci sont cuits avec chaleur uniquement. Vous obtiendrez donc plus avec vos produits, ce qui se traduit par une hausse des profits.

JA5P2618
+ base

JA5P2618 + DPW10
Étuve/Réchaud

JA5P2618-2
+ Pattes + Roulettes
+ Tablettes

Caractéristiques

- Mode manuel et contrôle programmable E-Bake faciles d'utilisation jusqu'à 99 recettes
- Port USB
- Jusqu'à 10 étapes par recette
- Réglage de température numérique de 150 °F jusqu'à 500 °F (66 °C à 260 °C)
- Ventilation réversible exclusive
- Système d'injection de vapeur : jet unique et pulsé
- Mode économie
- Porte tiède au toucher grâce à une vitre double séparable
- Mécanisme de blocage de la porte à 120 degrés
- Poignée unique à utilisation d'une seule main
- Chargement de côté des plaques de cuisson
- Possibilité de superposer 2 fours
- Chambre de cuisson complètement scellée et isolée
- Joint d'étanchéité amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement
- Supports des plaques de cuisson démontables sans outil
- Connexion d'entrée d'eau située à l'arrière
- Drain avec grille d'évacuation et bouchon
- Pattes ajustables pour modèle de comptoir
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Moteur haute performance ½ HP silencieux
- Cordon d'alimentation et fiche
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre

Options

- Trousse de communication permettant de brancher un ordinateur au contrôle du four, incluant le logiciel pour programmation de recettes
- Sonde à viande
- Base en acier inoxydable sur roulettes (2 verrouillables)
- Pattes en acier inoxydable avec pieds ajustables
- Pattes en acier inoxydable avec pieds ajustables et tablette
- Pattes en acier inoxydable avec roulettes (2 verrouillables)
- Pattes en acier inoxydable avec roulettes (2 verrouillables) et tablette
- Réchaud/étuve DPW10

Caractéristiques

W.I.: Entrée d'eau (NPT) **CODE Préfixe** JA: Four Jet-Air **Numéros** Plaques dans le four

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes	W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H				Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
JA5P2618	450 (193)	38 1/8" (969)	35 1/8" (892)	32 1/2" (826)	26 1/4" (667)	19 3/8" (492)	23 3/8" (594)	5 pans	4 1/2" (114 mm)	1/4"	208-240 208-240 480	3 1 3	27 47 14	11.2 11.2 10.6	4 3 4	50/60 50/60 50/60	15-50P 14-60P L16-20P

pains

pizzas

viandes

FOURS DE COMPTOIR

Les fours de comptoir de Doyon et Nu-Vu peuvent produire des articles de boulangerie à la perfection ou ajoutez-les où un four supplémentaire est nécessaire pour faciliter une expansion de votre menu. Étant donné que ces unités sont empilables, si votre entreprise grandit, des unités supplémentaires peuvent être ajoutées sans prendre de place supplémentaire. Un cordon d'alimentation et une fiche sont fournis, tout ce que vous avez à faire est de le brancher!

Le XO-1M et DCO5 sont les grands frères du XO-1 et DCO3. Ces unités ont la capacité de cinq plaques de cuisson de 13" x 18" et sont disponibles soit en 208 ou 240 volts. Le XO-1M et DCO5 ont les mêmes caractéristiques générales que le XO-1 avec une plus grande capacité.

AVANTAGES

- Le système V-Air® vous procure une cuisson uniforme sans avoir à tourner les plaques à la mi-cuisson (sur certains modèles)
- L'intérieur du four est bien éclairé vous permettant de mieux surveiller la cuisson en plus d'être attrayant
- La construction en acier inoxydable qui est particulièrement résistante augmente la durée de vie utile de votre four
- Les fenêtres sont composées de deux vitres séparables afin de faciliter le nettoyage et procurant une isolation supplémentaire laissant la vitre tiède au toucher même durant la cuisson (à l'exception du XO-1 & XO-1M)
- Interrupteur de porte arrêtant la ventilation dès que la porte s'ouvre, évitant ainsi la perte de chaleur
- Les portes sont dotées de fenêtres en verre trempé

Pourquoi acheter un four de comptoir Doyon et NU-VU ?

- *Nul besoin de tourner la plaque à la mi-cuisson*
- *Construction de qualité*
- *Cuisson uniforme*
- *Compact*
- *Superposable*

Doyon est fier de présenter leurs fours de comptoir de la gamme DCO. Ils offrent une grande flexibilité dans un espace très limité. Fabriqués en acier inoxydable, et offrant une porte vitrée pleine vision, ces fours sont conçus pour être compacts et robustes.

Le DCO3 a la capacité de tenir trois ou quatre plaques de 13″ x 18″.

Le DCO5 est le grand frère du DCO3. Le DCO5 à la capacité de cinq plaques de 13″x18″. Cet appareil est disponible en 208 ou 240 volts.

DC05

DC03

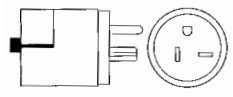
Caractéristiques

- Contrôles électromécaniques
- Température jusqu'à 475 °F (245 °C)
- Interrupteur de porte pour ventilation
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Pattes ajustables de 4″ (102 mm)
- Joint d'étanchéité amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement
- Poignée unique à utilisation d'une seule main
- Portes vitrées pleine vision
- Support des plaques de cuisson démontable sans outil
- Sonnerie à sonorité ajustable
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre

Options

- Grilles (DCOWS)

Voltage



120 Volt, 16 Amp
(NEMA 5-20P)
Seulement pour le DCO3

Caractéristiques

W.I.: Entrée d'eau (NPT) **CODE Préfixe** DCO: Four de comptoir Doyon **Numéros** Plaques dans le four

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18″ x 26″)	Espace tablettes	W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H				Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
DC03	140 (64)	29 1/8″ (740)	27 7/8″ (708)	21 1/2″ (546)	18 3/8″ (467)	14 3/8″ (365)	11 3/4″ (298)	3	3 1/2″ (89)		120	1	16	1.7	2	60	5-20P
DC05	180 (82)	29 1/8″ (740)	27 1/8″ (708)	26 7/8″ (683)	18 3/8″ (467)	14 3/8″ (365)	16 7/8″ (429)	5	3 1/8″ (85)		208 240	1 1	21 18	4 4	2 2	60 60	– –

Fours de comptoir NU-VU®

La gamme de fours de comptoir XO de NU-VU® est un choix judicieux pour les cuisines ayant un espace de travail restreint, un budget limité ou pour une petite production. Avec une capacité de 3 à 4 demi-plaques, ces fours sont conçus pour effectuer une cuisson rapide et constante.

Les fours XO sont facilement superposables. Ils seront la solution idéale à l'expansion de votre entreprise.

Le four RM-5T vous procurera une cuisson rapide et uniforme tout en offrant une grande versatilité dans un modèle des plus compact.

XO-1

RM-5T

XO-1M

RA-5T Avec porte arrière en option.

Caractéristiques

FOURS XO-1 ET XO-1M

- Température jusqu'à 550 °F (288 °C)
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Pattes en acier inoxydable (4") (102 mm)
- Porte vitrée de construction robuste
- Évent d'évacuation de la vapeur
- Ventilation à 2 vitesses
- Contrôles électromécaniques
- Thermostat réglable avec indicateur lumineux
- Pentures à gauche
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre
- Listé ETL et NSF

FOURS RM-5T ET RA-5T

- Température jusqu'à 425 °F (218 °C)
- Technologie V-Air®
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Pattes en acier inoxydable de 6" (152 mm)
- Porte vitrée de construction robuste
- Porte à pentures réversibles (à gauche ou à droite)
- Poignée robuste à utilisation d'une seule main
- Pentures à gauche ou à droite (spécifiez au moment de la commande)
- Garantie 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre
- Listé ETL et ETL Sanitation

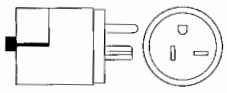
Options

- Vapeur interne
- 2 portes (avant et arrière)
- Mode réchaud
- Ventilation à 2 vitesses
- Base sur roulettes avec supports
- Base sur roulettes sans support
- Base avec supports
- Base sans support
- Support pour superposer 2 fours
- Système d'adoucisseur d'eau

Options

- Porte en acier inoxydable
- Ensemble pour banquet (XO-1 seulement)
- Vapeur interne
- Base sur roulettes avec supports
- Base sur roulettes sans support
- Base avec supports
- Base sans support

Voltage



120 Volt, 16 Amp
(NEMA 5-20P)
(X0-1 seulement)

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (13" x 18")	Espace tablettes	W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H				Volts	Phases	Amps	kW	Wires*	Hz	NEMA
XO-1	140 (64)	27 1/8" (689)	27 3/4" (705)	20" (508)	15 3/4" (400)	21 1/2" (546)	11 3/4" (298)	3 4	3 3/4" (96) 2" (51)	1/4"	120 208 240	1 1 1	16.5 14.5 13	1.7 2.5 2.5	2 2 2	60 60 60	5-20P – –
XO-1M	180 (82)	27 1/8" (689)	27 3/4" (705)	25 1/8" (638)	15 3/4" (400)	21 1/2" (546)	16 3/4" (424)	4 5	3" 3 5/8" (92)	1/4"	208 240	1 1	21/20 19/17	4 4	2/3 2/3	60 60	– –
RM-5T	400 (181)	30" (762)	37 7/8" (962)	41 3/4" (1060)	18 3/4" (476)	29 3/4" (755)	22" (559)	5	4" (102)	1/4"	208 240	1/3 1/3	37/30 32/26	7 7	2/3 2/3	60 60	– –
RA-5T	400 (181)	30" (762)	37 7/8" (962)	41 3/4" (1060)	18 3/4" (476)	29 3/4" (755)	22" (559)	5	4" (102)	1/4"	208 240	1/3 1/3	37/30 32/26	7 7	2/3 2/3	60 60	– –

pains

pâtisseries

viandes

FOURS À CHARIOTS ROTATIFS

Pains, brioches, pâtisseries, biscuits, muffins, tartes, gâteaux, croissants, pizzas et de la viande

AVANTAGES

- Le système V-Air® du UltraBake et le système de ventilation du four Signature vous procurent une cuisson uniforme
- Modèles disponibles avec un contrôle programmable ou avec un contrôle électromécanique tous deux offrant une grande précision de cuisson
- La construction en acier inoxydable qui est particulièrement résistante augmente la durée de vie utile de votre four
- Interrupteur de porte arrêtant la ventilation dès que la porte s'ouvre, évitant ainsi la perte de chaleur
- La porte en acier inoxydable est isolée et comprend un joint en silicone qui maintient la température interne et empêche la perte de chaleur
- Le chariot de construction robuste peut accueillir jusqu'à 300 lb de produits et comprend des roulettes résistantes à la chaleur
- L'unité arrive entièrement assemblée ou en morceaux pour faciliter l'installation
- Des modèles avec ou sans rotation sont disponibles

Pourquoi acheter un four à chariots Doyon et NU-VU ?

- *Cuisson uniforme peu importe le volume de la charge*
- *Prix abordable*
- *Grand volume de production*
- *Production de vapeur rapide*
- *Système de ventilation ajustable, efficace et uniforme*

Fours à chariots Signature de Doyon®

Les fours à chariot SRO de Doyon sont tout simplement le meilleur achat pour la production à haut volume. Ce four est en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur pour faciliter le nettoyage et assurer une plus grande durabilité. Il est livré avec un contrôle numérique programmable qui comporte un système d'injection de vapeur à impulsion constante ou en jet unique. La série SRO de Doyon offre un système de soulèvement des chariots (entretien et nettoyage facile), plancher en acier inoxydable et un panneau de contrôle à l'avant de l'appareil pour faciliter la maintenance. Le SRO est livré en un seul morceau ou désassemblé pour faciliter le positionnement du four.

Disponibles au gaz ou électriques, ces fours robustes sont idéaux pour les établissements correctionnels, les écoles, les hôtels, les hôpitaux, les centres de villégiature ou tout établissement qui a besoin d'une grande production.

SR01

SR02

Caractéristiques

- Construction en acier inoxydable
- Rendement élevé, récupération rapide de la température
- Système d'injection de vapeur
- Quatre diffuseurs d'air pour obtenir une cuisson parfaite
- Vitesse d'air variable avec circulation d'air réglable
- Contrôle programmable comprenant :
  - 8 étapes de cuisson
  - Arrêt ou départ automatiques
  - Mode de refroidissement
  - 99 menus programmables
- Mode d'économie d'énergie
- Accepte deux chariots simples à charge latérale ou un chariot double (SRO2)
- Pas de rampe requise
- Porte réversible
- Isolé avec 127 mm (5") d'isolation
- Système de soulèvement du chariot pouvant supporter 1500 lb (680 kg)
- Embrayage s'ajustant automatiquement afin d'éviter des bris au four ou au chariot
- Hotte de ventilation de type II
- Expédié en un seul morceau ou en plusieurs morceaux selon vos besoins
- Système de mise au niveau intégré
- Modèle électrique ou au gaz
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

Options

- Ensemble correctionnel
- Expédition en un seul morceau
- Système adoucisseur d'eau
- Chariots (page 52)

Voltage (2 connections électriques sont nécessaires)

Système électrique pour hotte
120V - 15 A - 60 Hz circuit dédié

Caractéristiques

CODE **Préfixe** SRO: Four à chariot Signature de Doyon **Suffixe** G: Gaz E: Électrique

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre					
		L	P	H	L	P	H	Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz
SR01E	3000 (1360)	55" (1397)	51" (1295)	100 7/8" (2590)	31" (787)	43" (1092)	73.5" (1867)	208 240 480	3 3 3	100 87 44	36 36 36	3 3 3	60 60 60
SR01G	3000 (1360)	55" (1397)	51" (1295)	100 7/8" (2590)	31" (787)	43" (1092)	73.5" (1867)	208/240	1/3	12 /10	175,000 BTU	3/4	60
SR02E	3900 (1800)	72" (1829)	62" (1575)	103" (2616)	40" (1016)	53" (1347)	73.5" (1867)	208 240 480	3 3 3	142 123 62	51 KW 51 KW 51 KW	3 3 3	60 60 50
SR02G	3900 (1800)	72" (1829)	62" (1575)	103" (2616)	40" (1016)	53" (1347)	73.5" (1867)	208/240	1/3	12	275,000 BTU	2/3	60

Les fours à chariots de NU-VU sont conçus pour fournir un volume de cuisson élevé dans un minimum d'espace et avec un minimum de travail. Il suffit de placer les plaques directement sur le chariot et rouler le chariot directement dans le four. Les étapes du transfert des produits du chariot au four et du four au chariot ont été éliminées.

Disponibles au gaz ou électriques, ces fours robustes sont idéaux pour les établissements correctionnels, les écoles, les hôtels, les hôpitaux, les centres de villégiature ou tout établissement qui ont besoin d'une production à grand volume. Le design compact du four permet une installation sous les systèmes d'aération existants.

Un chariot est fourni avec chaque four. Ce chariot peut également être utilisé dans votre étuve à chariot, comme le AMP-12 ou le ASMP-36.

Les résultats uniques obtenus par le système de ventilation V-Air réduisent le temps de cuisson et la distribution parfaite de la chaleur de haut en bas, gauche à droite et d'avant en arrière vous procurera une cuisson uniforme.

UB-12R

Caractéristiques

- Technologie V-Air®
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Porte en acier inoxydable
- Chariot robuste
- Pentures à gauche ou à droite (spécifiez au moment de la commande)
- Four compact
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

Options

- Vapeur interne
- Ventilation à 2 vitesses
- Mode réchaud
- Chariot supplémentaire
- Modifications pour centres correctionnels
- Porte vitrée
- Système d'adoucisseur d'eau

Caractéristiques

CODE Préfixe UB: UtraBake **Suffixe** G: Gaz

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes	Système au gaz			W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H			BTU	D.H.	G.I.		Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
UB-12R	1 400 (635)	36 1/4" (920)	40 3/8" (1025)	77 3/8" (1965)	21 3/8" (543)	32 1/2" (826)	57 3/4" (1 457)	12	4 1/8" (105)				1/4"	208 240 480	1/3 1/3 3	105/79 91/69 38	20.8 20.8 20.8	2/3 2/3 3	60 60	– –
UB-12RG	1 400 (635)	36 1/4" (920)	40 3/8" (1025)	77 3/8" (1965)	21 3/8" (543)	32 1/2" (826)	57 3/4" (1 457)	12	4 1/8" (105)	120 000	6" (152)	1/2"	1/4"	208 240	1/3 1/3	9/9 9/9	2 2	2/3 2/3	60 60	– –

produits sans gluten

pizzas

desserts

FOURS ARTISAN

Pains, biscuits, pâtisseries, tartes, tourtières, gâteaux, crème brûlée, gâteau des anges, pizza, baguettes et des produits sans gluten.

AVANTAGES

- La construction en acier inoxydable qui est particulièrement résistante augmente la durée de vie utile de votre four
- L'intérieur du four est bien éclairé vous permettant de mieux surveiller la cuisson en plus d'être attrayant
- Porte vitrée pleine vision
- Contrôle électronique simple d'utilisation et indépendant pour chaque chambre de cuisson
- Scellé et isolé

Pourquoi acheter un four Artisan Doyon et NU-VU ?

- *Injection de vapeur supérieure*
- *Capacité de 1 à 4 plaques par chambre de cuisson*
- *Possibilité de superposer 4 chambres de cuisson*
- *Chambres de cuissons indépendantes*

Fours Artisan de Doyon®

Pour le boulanger artisan, Doyon offre le meilleur choix pour cuire des pains à l'européenne, croûtés et croustillants. Nos fours Artisan offrent une distribution parfaite de chaleur avec injection de vapeur intégrée qui vous donne un contrôle complet sur chaque chambre de cuisson. Les fours Artisan de Doyon s'installent rapidement et facilement et sont le choix par excellence pour une grande variété de produits.

1T (1 plaque de large)

2T (2 plaques de large)

3T (3 plaque de large)

Caractéristiques

- Jusqu'à 4 chambres de haut
- Capacité de 1, 2, 3 ou 4 plaques 18" x 26"
- Chambres de cuisson de 8" (203 mm) de hauteur (autres dimensions disponibles sur commande spéciale)
- Chambres indépendantes
- Sole réfractaire de 1" (25 mm) d'épaisseur
- Injection de vapeur intégrée, indépendante pour chaque chambre
- Standard avec base sur roulettes
- Panneau de contrôle électronique indépendant pour chaque chambre :
  - Préréglage de l'injection de vapeur ou mode manuel pour chaque chambre
  - Température et temps de cuisson
- Lumière
- Mode d'économie d'énergie
- Isolation thermique de haute qualité
- Une seule entrée électrique par four
- Une seule entrée d'eau et un seul drain par four
- Robuste et élégant, pratiquement sans entretien
- Éclairage brillant
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

Notes

- Les fours doivent être installés avec une ventilation adéquate selon les normes locales en vigueur
- Dégagement minimum de tous matériaux combustibles : arrière et côtés 1" (25 mm), dessus 6" (153 mm)
- Les caractéristiques électriques sont pour chaque chambre de cuisson (multiplier la consommation électrique par le nombre de chambres)
- Entrée d'eau de 1/2" NPT (pression d'eau de 60 psi minimum) et drain de 1/2" NPT situés à l'arrière sur la chambre de cuisson du bas
- Cheminée de 3 1/4" (83 mm) située à l'arrière du four
- Pour des fours avec 3 chambres de cuisson, il est recommandé de choisir l'étuve à profil bas.
- Il n'y a pas d'étuve disponible pour un four avec 4 chambres de cuisson.
- 4T, chargement par le côté (2 plaques de large, 2 plaques de profond)

Options

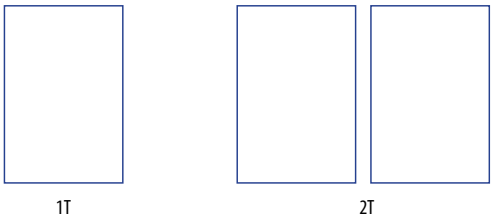
- Étuve : standard ou profil bas
- Modèles maritimes résistant à la corrosion
- Chambres de cuisson 208V à 240 V 1 pH disponibles, appelez à l'usine
- Chambres de cuisson 380V à 480 V 3 pH disponibles, appelez à l'usine
- Hotte optionnelle
- 1T étuve standard (ES1T)
- 1T étuve à profil bas (ES1TP)
- 2T étuve standard (ES2T)
- 2T étuve à profil bas (ES2TP)
- 3T étuve standard (ES3T)
- 3T étuve à profil bas (ES3TP)
- 4T étuve standard (ES4T)
- 4T étuve à profil bas (ES4TP)
- Système d'adoucisseur d'eau

Dimensions base					
Hauteur		Modèle			
		1T	2T	3T	4T
Nombre de chambres	1	35 1/2" (902)	35 1/2" (902)	35 1/2" (902)	35 1/2" (902)
	2	26 1/2" (673)	26 1/2" (673)	26 1/2" (673)	26 1/2" (673)
	3	23 1/2" (597)	23 1/2" (597)	23 1/2" (597)	23 1/2" (597)
	4	11 1/2" (292)	11 1/2" (292)	11 1/2" (292)	11 1/2" (292)
LARGEUR		34 1/4" (870)	56 1/4" (1 430)	75" (1905)	75" (1905)
PROFONDEUR		46" (1 170)	46" (1 170)	46" (1 170)	51" (1 295)

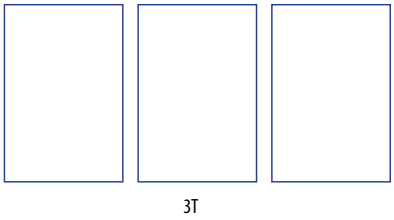
Poids approximatif par chambre	
1T	580 lb (263 kg)
2T	700 lb (318 kg)
3T	900 lb (408 kg)
4T	950 lb (431 kg)

4T (4 plaques - 2 de profond, 2 de large)
(Montrée avec étuve optionnelle)

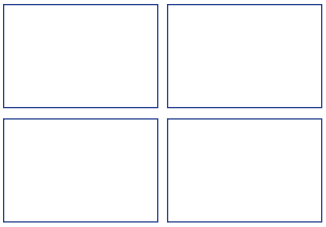
Disposition des plaques



1T 2T



3T



4T

Caractéristiques

CODE **Suffix** G: Gas

MODÈLE	PLAQUES	TYPE	DIMENSIONS EXTERIEURES			DIMENSIONS INTERIEURES			SYSTÈME ÉLECTRIQUE STANDARD				
			HAUTEUR (B)	LARGEUR (A)	PROFONDEUR	HAUTEUR (B)	LARGEUR (A)	PROFONDEUR	208V	240V	480V	Hz	Ph
		COUVERCLE	2 1/2" (64 mm)	–	–	–	–	–					
1T	1	CHAMBRE DE CUISSON	15 5/8" (397 mm)	35 3/4" (908 mm)	46 1/2" (1181 mm)	8" (203 mm)	18 1/2" (470 mm)	30" (762 mm)	5 kw/14 A	5 kw/12 A	5 kw/6 A	50/60	3
ES1T	6	ÉTUVE	34 1/8" (867 mm)	35 3/4" (908 mm)	37 1/2" (953 mm)	—	—	—	1.6 kw/7.8 A	2.2 kw/9 A	2 kw/4.1 A	50/60	1
ES1TP	3	ÉTUVE BASSE	24 5/8" (651 mm)	35 3/4" (908 mm)	37 1/2" (953 mm)	—	—	—	1.6 kw/7.8 A	2.2 kw/9 A	2 kw/4.1 A	50/60	1

MODÈLE	PLAQUES	TYPE	DIMENSIONS EXTERIEURES			DIMENSIONS INTERIEURES			SYSTÈME ÉLECTRIQUE STANDARD				
			HAUTEUR (B)	LARGEUR (A)	PROFONDEUR	HAUTEUR (B)	LARGEUR (A)	PROFONDEUR	208V	240V	480V	Hz	Ph
		COUVERCLE	2 1/2" (64 mm)	–	–	–	–	–					
2T	2	CHAMBRE DE CUISSON	15 5/8" (397 mm)	54 1/2" (1384 mm)	46 1/2" (1181 mm)	8" (203 mm)	37 1/2" (953 mm)	30" (762 mm)	6.5 kw/18 A	6.5 kw/18 A	6.5 kw/18 A	50/60	3
ES2T	12	ÉTUVE	34 1/8" (867 mm)	54 1/2" (1384 mm)	37 1/2" (953 mm)	—	—	—	1.6 kw/7.8 A	2.2 kw/9 A	2 kw/4.1 A	50/60	1
ES2TP	6	ÉTUVE BASSE	24 5/8" (651 mm)	54 1/2" (1384 mm)	37 1/2" (953 mm)	—	—	—	1.6 kw/7.8 A	2.2 kw/9 A	2 kw/4.1 A	50/60	1

MODÈLE	PLAQUES	TYPE	DIMENSIONS EXTERIEURES			DIMENSIONS INTERIEURES			SYSTÈME ÉLECTRIQUE STANDARD				
			HAUTEUR (B)	LARGEUR (A)	PROFONDEUR	HAUTEUR (B)	LARGEUR (A)	PROFONDEUR	208V	240V	480V	Hz	Ph
		COUVERCLE	2 1/2" (64 mm)	–	–	–	–	–					
3T	3	CHAMBRE DE CUISSON	15 5/8" (397 mm)	73" (1854 mm)	46 1/2" (1181 mm)	8" (203 mm)	56" (1420 mm)	30" (762 mm)	8.3 kw/23 A	8.3 kw/20 A	8.3 kw/10 A	50/60	3
ES3T	18	ÉTUVE	34 1/8" (867 mm)	73" (1854 mm)	37 1/2" (953 mm)	—	—	—	2.3 kw/11 A	3 kw/12.7 A	2.8 kw/5.8 A	50/60	1
ES3TP	9	ÉTUVE BASSE	24 5/8" (651 mm)	73" (1854 mm)	37 1/2" (953 mm)	—	—	—	2.3 kw/11 A	3 kw/12.7 A	2.8 kw/5.8 A	50/60	1

MODÈLE	PLAQUES	TYPE	DIMENSIONS EXTERIEURES			DIMENSIONS INTERIEURES			SYSTÈME ÉLECTRIQUE STANDARD				
			HAUTEUR (B)	LARGEUR (A)	PROFONDEUR	HAUTEUR (B)	LARGEUR (A)	PROFONDEUR	208V	240V	480V	Hz	Ph
		COUVERCLE	2 1/2" (64 mm)	–	–	–	–	–					
4T	4	CHAMBRE DE CUISSON	15 5/8" (397 mm)	73" (1854 mm)	52 1/4" (1327 mm)	8" (203 mm)	56" (1420 mm)	37" (939 mm)	9.3 kw/26 A	9.3 kw/24 A	9.3 kw/12 A	50/60	3
ES4T	18	ÉTUVE	34 1/8" (867 mm)	73" (1854 mm)	44 1/2" (1130 mm)	—	—	—	2.3 kw/11 A	3 kw/12.7 A	2.8 kw/5.8 A	50/60	1
ES4TP	9	ÉTUVE BASSE	24 5/8" (651 mm)	73" (1854 mm)	44 1/2" (1130 mm)	—	—	—	2.3 kw/11 A	3 kw/12.7 A	2.8 kw/5.8 A	50/60	1

amuse-gueules

pizzas

muffins

FOURS À PIZZA

Pizza, pains, amuse-gueules, fruits de mer, viandes, muffins, biscuits, presque n'importe quoi !

AVANTAGES

- La construction en acier inoxydable qui est particulièrement résistant augmente la durée de vie utile de votre four
- L'intérieur du four est bien éclairé vous permettant de mieux surveiller la cuisson en plus d'être attrayant
- Porte vitrée pleine vision
- Réduction de la perte de chaleur comparativement à un four convoyeur
- Le système Jet Air® vous procure une cuisson uniforme sans avoir à tourner les plaques à la mi-cuisson
- Interrupteur de porte arrêtant la ventilation dès que la porte s'ouvre, évitant ainsi la perte de chaleur
- Technologie V-Air®
- Scellé et isolé

Pourquoi acheter un four à pizza Doyon et NU-VU ?

- *Versatile, vous pouvez l'utiliser pour presque tous vos plats*
- *Température constante, cuisson rapide*
- *Certains modèles offrent un système de vapeur intégré*
- *Compact*

Fours à pizza Doyon® et NU-VU

La série FPR de Doyon est de conception et technologie parfaites pour maximiser l'espace et l'énergie. Les plaques rotatives perforées recouvertes de nickel sont ce qui rend ce four si unique et le démarque de la concurrence. Les plaques perforées sont conçues pour l'accumulation rapide de la chaleur ainsi que de permettre une meilleure distribution de la chaleur à travers les paliers. La chaleur fournie à partir de la plaque fait une belle croûte, grâce à l'air se déplaçant à travers les trous perforés et de la chaleur de la plate-forme de métal lui-même. Même si ce four est célèbre pour la cuisson des pizzas, il peut également être utilisé pour la cuisson de produits multiples.

Le four à pizza PMA 5/8 de NU-VU possède le système V-Air® unique qui entraîne des temps de cuisson plus rapide et crée une parfaite distribution de chaleur de haut en bas, d'un côté à l'autre et d'avant en arrière. Ces unités utilisent des minuteries à rebours numériques pour chaque étagère. Chaque minuterie peut être réglée individuellement afin que vous puissiez produire différents types de pizzas en même temps et de les suivre tout simplement en ajustant le temps de cuisson sur chaque minuterie.

FPR3 + Base

PMA 5/18
* Non recommandé pour la pizza à pâte fraîche

Caractéristiques

- Modèle de comptoir
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Cuisson rapide
- Capacité de 2 pizzas 17" (432 mm) et 1 pizza 18" (457 mm)
- 3 minuteries à affichage numérique
- Porte vitrée
- Plateaux circulaires en acier perforé nickelé aisément démontables pour faciliter le nettoyage
- Cuisson uniforme
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre
- Listé ETL et ETL Sanitation

Options

- Plateau rotatif carré pour 2 plaques 12" x 14" (305 x 356 mm)
- Base en acier inoxydable sur roulettes (2 verrouillables) (FPRT)
- Base en acier inoxydable sur roulettes (2 verrouillables) pour fours superposés (FPRT2)
- Modèles CE sur demande

PMA 5/18

- Pour pizzas précuites ou congelées seulement
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Contrôles électroniques
- Thermostat réglable avec indicateur lumineux
- Interrupteur de porte pour ventilation
- 5 minuteries de cuisson
- Portes vitrées de construction robuste
- 5 portes indépendantes
- Pattes en acier inoxydable de 6" (152 mm)
- Interrupteur de porte pour ventilation
- Listé ETL Sanitation

Options

- Base sur roulettes avec supports
- Base sur roulettes sans support
- Base avec supports
- Base sans support
- Support pour superposer 2 fours
- Pentures à gauche
- Pelle à pizza

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Ouverture des portes	Production par heure (5 minutes à 460°)	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H			Volts	Phase	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
FPR3	400 (181)	26 1/2" (673)	34 3/8" (883)	26 1/4" (667)	19 1/2" (495)	19 1/2" (495)	9 1/2" (241)	19 1/2" x 9" (495 x 229) (1 porte)	60 - pizzas 9" (228) 30 - pizzas 16" (406)	208 240	1 1	26 23	5.4 5.4	2 2	60 60	6-30P 6-30P
PMA-5/18	350 (159)	32 7/8" (918)	36 1/8" (978)	40 3/8" (1026)	18 1/2" (470)	28" (711)	18" (457)	–	–	208 240	1/3 1/3	50/42 43/36	10 10	2/3 2/3	60 60	– –

La gamme de fours PIZ de Doyon est la plus avancée et productive sur le marché.

Son système unique « Jet Air » permet de cuire plus rapidement et plus uniformément que les fours traditionnels.

La plaque d'acier nickelée permet d'obtenir une cuisson uniforme grâce à une répartition parfaite de la chaleur.

Les fours PIZ permettent d'économiser grâce à une production accrue, une meilleure performance et les économies en énergie et de main-d'œuvre.

Pizzas, sandwiches, mets italiens, mets mexicains, ailes de poulet, fruits de mer, volaille, bretzels, pâtisseries, cuisine cajun, desserts et tous types de produits de boulangerie.

PIZ6

PIZ Panneau de contrôle

PIZ3 + Base

Caractéristiques

FOURS PIZ3 - PIZ6

- Versatile
- Ventilation réversible exclusive
- Cuisson rapide
- Préchauffe de 15 à 20 minutes au début de la journée
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Grande capacité de cuisson (3 étages de cuisson)
- Portes vitrées de construction robuste
- Cuisson directe sur plaques perforées nickelées
- Moteur 3/4 HP
- Disponible au gaz ou électrique
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

SURFACE DE CUISSON

- PIZ3 : 3 plaques de 28" L X 19 3/4" P (710 mm X 500 mm)
- PIZ6 : 3 plaques de 37 3/4" L X 22" P (960 mm X 560 mm)

Options

- Base en acier inoxydable sur roulettes (2 verrouillables) (PIZ3B, PIZ6B)
- Option vapeur (modèles électriques seulement)
- 3 minuteries de cuisson supplémentaires (ajoutez 5 1/8" à la largeur du four)
- 6 minuteries de cuisson supplémentaires (ajoutez 7 7/8" à la largeur du four)
- Tuyau commercial flexible pour gaz de 4' (1,2 m) avec coupleurs rapides et dispositif de retenue
- Modèles CE sur demande

Caractéristiques

D.H. Coupe tirage G.I. Entrée de gaz (NPT) **CODE** **Préfixe** PIZ : Four à pizzas Jet Air **Numéros** Plaques dans le four **Suffixe** G : Gaz

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Ouverture des portes	Production par heure (5 minutes à 500°)	Gas System			Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H			BTU	D.H.	G.I.	Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
PIZ3	560 (254)	35 7/8" (911)	40 1/2" (1 029)	34 1/4" (870)	30" (762)	22 1/2" (572)	19" (483)	30" x 5" (762 x 127) (3 portes)	180 - pizzas 6" (152) 150 - pizzas 9" (228) 30 - pizzas 18" (457)				120/208 120/240 220	1/3 1/3 1	39/24 34/20 42	8.2 8.2 9.2	3/4 3/4 2	60 60 50	–
PIZ3G	610 (277)	35 7/8" (911)	45 1/4" (1 150)	34 1/4" (870)	30" (762)	22 1/2" (572)	19" (483)	30" x 5" (762 x 127) (3 portes)	180 - pizzas 6" (152) 150 - pizzas 9" (228) 30 - pizzas 18" (457)	70 000	4" (102)	1/2" (13)	120	1	12	1.4	2	60	5-15P
PIZ6	875 (397)	47 5/8" (1 210)	44 7/8" (1 140)	36 1/4" (921)	39 3/4" (1 010)	25" (635)	21" (533)	40" x 5 3/4" (1 015 x 1 46) (3 portes)	240 - pizzas 6" (152) 180 - pizzas 9" (228) 30 - pizzas 18" (457)				120/208 120/240 220	1/3 1/3 1	66/43 58/37 52	13.5 13.5 13.5	3/4 3/4 2	60 60 50	–
PIZ6G	875 (397)	47 5/8" (1 210)	47" (1 194)	36 1/4" (921)	39 3/4" (1 010)	24" (610)	21" (533)	40" x 5 3/4" (1 015 x 1 46) (3 portes)	240 - pizzas 6" (152) 180 - pizzas 9" (228) 60 - pizzas 18" (457)	70 000	4" (102)	1/2" (13)	120	1	12	1.4	2	60	5-15P

Les réchauds Doyon sont le meilleur achat sur le marché pour garder vos produits chauds et tendres. Augmentez vos ventes en permettant à votre clientèle de voir vos produits tout en offrant la qualité d'un produit frais sorti du four. Gardez vos pizzas pendant plus de 2 1/2 heures et votre poulet pendant plus de 4 heures grâce à notre système d'humidité intégré.

DRP3

DRP4

DRP4S

DRRP3

DRPR4

DRPR4S

Caractéristiques

- Modèle de comptoir
- Unité compacte
- 4 pieds ajustables
- Contrôle de température jusqu'à 175 °F (80 °C)
- Système d'alimentation en eau manuel
- Éclairage brillant
- Porte vitrée pleine vision
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Rotatif (DRPR3, DRPR4, DRPR4S)
- Panneaux de verre amovibles
- DRP4, DRP4S, DRPR4 ET DRPR4S : Pizzas jusqu'à 19 3/4" (502 mm)
- Peut être utilisé avec une prise de courant standard (120V)
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

Option

- 2 portes (avant et arrière)

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Espace tablettes	Capacité	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H			Volts	Phase	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
DRP3	80 lb (36 kg)	20 1/8" (511)	21 5/8" (550)	21 3/8" (543)	18 1/4" (462)	19 1/4" (489)	15 1/8" (383)	4" (102)	3 pizzas 18" (457)	120	1	8.4	1.1	2	60	5-15P
DRPR3	80 lb (36 kg)	20 1/8" (511)	21 5/8" (550)	21 3/8" (543)	18 1/4" (464)	19 1/4" (489)	15 1/8" (383)	4" (102)	3 pizzas 18" (457)	120	1	8.4	1.1	2	60	5-15P
DRP4S	125 lb (57 kg)	22 3/8" (567)	23 3/4" (604)	29 1/8" (739)	19 3/4" (503)	21 3/8" (543)	23 1/4" (590)	4" (102)	4 pizzas 19 3/4" (502)	120	1	11.5	1.4	2	60	5-15P
DRPR4S	150 lb (68 kg)	22 3/8" (567)	23 3/4" (604)	29 1/8" (739)	19 3/4" (503)	21 3/8" (543)	23 1/4" (590)	4" (102)	4 pizzas 19 3/4" (502)	120	1	11.5	1.4	2	60	5-15P
DRP4	125 lb (57 kg)	22 3/8" (567)	23 3/4" (604)	29 1/8" (739)	19 3/4" (503)	21 3/8" (543)	23 1/4" (590)	4" (102)	4 pizzas 19 3/4" (502)	120	1	11.5	1.4	2	60	5-15P
DRPR4	150 lb (68 kg)	22 3/8" (567)	23 3/4" (604)	29 1/8" (739)	19 3/4" (503)	21 3/8" (543)	23 1/4" (590)	4" (102)	4 pizzas 19 3/4" (502)	120	1	11.5	1.4	2	60	5-15P

AUTRES VOLTAGES DISPONIBLES

FUMOIRS

Les fumoirs de NU-VU peuvent offrir d'excellents résultats avec une facilité d'utilisation. Ces unités offrent une méthode de cuisson rendant les aliments savoureux. Plusieurs choix s'offrent à vous, soit la cuisson sèche, la cuisson avec de l'humidité, une cuisson lente, un mode réchaud et aussi fumer.

Rien de tel que l'odeur ou le goût des aliments fumés sur bois pour augmenter les ventes. Le goût est exceptionnel et authentique.

AVANTAGES

- La construction en acier inoxydable qui est particulièrement résistante augmente la durée de vie utile de votre four
- La circulation d'air assure la distribution égale de la chaleur et de la fumée
- Les roulettes munies de freins vous permettent de déplacer l'appareil pour le nettoyage et les freins vous assurent de garder l'appareil en place lors de l'utilisation de celui-ci.

Pourquoi acheter un fumoir ou un four à cuisson lente ?

- *Construction robuste*
- *Compact*
- *Simple d'utilisation*
- *Facile d'entretien*

FOURS À CUISSON LENTE

Les fours à cuisson lente de NU-VU® disposent d'un système de chauffage qui entoure le produit avec une douce chaleur pour une cuisson avec un minimum de rétrécissement lié à la perte d'humidité. Ces unités sont bien adaptées pour la viande, poisson, volaille, légumes et plats chauds pour n'en nommer que quelques-uns.

AVANTAGES

- La construction en acier inoxydable qui est particulièrement résistante augmente la durée de vie utile de votre four
- Les roulettes munies de freins vous permettent de déplacer l'appareil pour le nettoyage et les freins vous assurent de garder l'appareil en place lors de l'utilisation de celui-ci
- Le mode cuisson et maintien vous permet de programmer un temps de cuisson et de laisser l'appareil maintenir vos produits à une température de service idéale à la fin du cycle de cuisson
- Portes en acier inoxydable isolées afin de prévenir les pertes de chaleur
- Supports de plaques et contenant de récupération d'eau amovibles pour faciliter le nettoyage

Les fumoirs de NU-VU peuvent offrir d'excellents résultats avec une facilité d'utilisation. Ces unités offrent une méthode de cuisson rendant les aliments savoureux. Plusieurs choix s'offrent à vous, soit la cuisson sèche, la cuisson avec de l'humidité, une cuisson lente, un mode réchaud et aussi fumer. Rien de tel que l'odeur ou le goût des aliments fumés sur bois pour augmenter les ventes. Le goût est exceptionnel et authentique.

SMOKE6

SMOKE13

Caractéristiques

- Contrôles électromécaniques
- Thermostat réglable avec indicateur lumineux
- Température jusqu'à 350 °F (177 °C)
- Minuterie de 24 heures
- Contrôles indépendants pour l'humidité, la chaleur et la fumée
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Pattes de 6" (SMOKE6) / Roulettes (SMOKE13)
- Grilles : 5 (SMOKE6) ou 13 (SMOKE13)
- Contenant pour recueillir l'excès d'humidité au bas de l'appareil
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

Options

- Roulettes (SMOKE6)
- Pattes de 6" (152 mm) (SMOKE13)
- Base sur roulettes avec supports (SMOKE6)
- Base sur roulettes sans support (SMOKE6)
- Base avec supports (SMOKE6)
- Base sans support (SMOKE6)
- Grille additionnelle
- Boîte de combustion externe
- Système d'adoucisseur d'eau
- Pentures à gauche ou à droite (spécifiez au moment de la commande)

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes	W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H				Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
SMOKE6	400 (181)	27 3/8" (696)	36 1/4" (975)	48 7/8" (1310)	18 3/4" (476)	29" (737)	26" (660)	6	3 1/2" (89)	1/4"	208 240	1/3 1/3	13.5/10 12/8.5	2.5 2.5	2/3 2/3	60 60	– –
SMOKE13	600 (272)	27 3/8" (696)	36 1/4" (921)	78" (1 981)	18 3/4" (476)	29" (737)	60" (1 524)	13	3 1/2" (89)	1/4"	208 240	1/3 1/3	23/19.5 20.5/17	4.5 4.5	2/3 2/3	60 60	– –

AUTRES VOLTAGES DISPONIBLES

Les fours à cuisson lente de NU-VU® disposent d'un système de chauffage qui entoure le produit avec une douce chaleur pour une cuisson avec un minimum de rétrécissement lié à la perte d'humidité. Ces unités sont bien adaptées pour la viande, poisson, volaille, légumes et plats chauds pour n'en nommer que quelques-uns.

SC-7

SC-14

Caractéristiques

- Contrôles électromécaniques
- Thermostat réglable avec indicateur lumineux
- Pattes de 6" (152 mm) (SC-7)
- Roulettes (SC-14)
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- 4 tablettes grillagées (SC-7)
- 8 tablettes grillagées (SC-14)
- Température jusqu'à 280 °F (138 °C)
- Pentures à gauche ou à droite (spécifiez au moment de la commande)
- Contenant pour recueillir l'excès d'humidité au bas de l'appareil
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

Options

- Grille additionnelle
- Roulettes (SC-7)
- Base sur roulettes avec supports (SC-7)
- Base sur roulettes sans support (SC-7)
- Base avec supports (SC-7)
- Base sans support (SC-7)
- Pattes de 6" (152 mm) (SC-14)

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes	W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H				Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
SC-7	400 (181)	27 3/8" (695)	36 5/8" (930)	44 3/4" (1 137)	18 3/4" (476)	28 7/8" (733)	29" (737)	7	3 1/2" (89)	–	208 240	1/3 1/3	15/10 13/9	3 3	2/3 2/3	60 60	– –
SC-14	600 (272)	27 3/8" (695)	36 5/8" (930)	73 1/2" (1 867)	18 3/4" (476)	28 7/8" (733)	29" (737)	14	3 1/2" (89)	–	208 240	1/3 1/3	30/20 26/17	6 6	2/3 2/3	60 60	– –

AUTRES VOLTAGES DISPONIBLES

produits de boulangerie

croissants

bagels

ÉTUVES

Le processus d'étuvage est une étape intégrale dans le processus de cuisson, et la ligne d'étuves de NU-VU peut fournir à votre pâte l'environnement idéal pour l'étuvage. Toutes les étuves de NU-VU ont des contrôles de chaleur et d'humidité séparés de sorte que l'environnement peut être modifié pour des niveaux précis de chaleur et d'humidité afin d'accommoder chaque produit.

Les étuves de Doyon/NU-VU procurent un étuvage uniforme de haut en bas avec leur système de ventilation unique. Ces unités ont été conçues pour les petites et moyennes entreprises de production de produits de boulangerie. Ils viennent avec un contrôle électromécanique de l'humidité et de la chaleur. Doyon/Nu-Vu vous fournit la meilleure façon d'étuver ! Croissants, bagels, pâtisseries, pains, petits pains et beaucoup plus.

L'étuve PRO-8 et PRO-16 disposent d'un extérieur en acier inoxydable et de porte en verre trempé pour voir vos produits. Un bac à eau à remplissage manuel situé au bas de l'appareil fournit de l'humidité, tandis que le ventilateur assure une répartition uniforme de la chaleur et de l'humidité.

Les appareils PROW-8, PROW -18 et le DPW10 sont construits en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur. Chacune de ces unités dispose du système d'humidité AutoMist® qui élimine le besoin d'un récipient d'eau, mais ils ont besoin d'une connexion d'eau de ¼".

AVANTAGES

- La construction en acier inoxydable qui est particulièrement résistante augmente la durée de vie utile de votre étuve
- Le PROW-8 et le PROW-18 sont équipés du système AutoMist®
- Contrôles électromécaniques (110 °F / 45 °C)
- Contrôles indépendants de la chaleur de l'humidité
- Portes vitrées
- Option de pattes ou de roulettes selon le modèle

Pourquoi acheter une étuve ?

- *Construction robuste*
- *Production à grand volume*
- *Plusieurs choix pour tous les budgets*
- *Nous avons plus de 65 ans dans le domaine*

DPW10

Réchaud et réchaud/étuve Doyon®

Voici un deux en un incontournable. Son mode réchaud vous procurera la possibilité de garder vos aliments au chaud sans altérer la qualité de ceux-ci. Son mode étuve procure un étuvage uniforme grâce à notre système unique qui mélange uniformément chaleur et humidité pour des résultats exceptionnels.

DPW10

Caractéristiques

- Porte vitrée
- Étuve de 90 °F à 110 °F (32 °C à 43 °C) avec humidité relative jusqu'à 100 %
- Mode réchaud atteignant 180 °F (95 °C)
- Système d'alimentation en eau automatique (pas de plat d'eau à remplir)
- Système de circulation de chaleur
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Roulettes de 3" (76 mm) (2 verrouillables)
- Réservoir pour retenir l'excès d'humidité
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

Options

- Capacité de 8 plaques (espacement de 4 3/8" [111 mm])
- Capacité de 9 plaques (espacement de 3 7/8" [98 mm])
- Réchauds de 1.9 kW avec humidité (DPW10S)
- Système d'adoucisseur d'eau (PLF240)

Caractéristiques

CODE Préfixe DPW: Étuve/Réchaud Doyon **Numéros** Plaques dans l'étuve

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Espace tablettes	Capacité plaques (18" x 26")	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H			Volts	Phase	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
DPW10	350 lb (159 kg)	38 1/4" (970)	33 1/8" (840)	45 1/4" (1150)	26" (660)	22" (559)	37" (940)	3 1/2" (89 mm)	10 plaques	120	1	12	1.4	2	60	5-15P
DPW10S	350 lb (159 kg)	38 1/4" (970)	33 1/8" (840)	45 1/4" (1150)	26" (660)	22" (559)	37" (940)	3 1/2" (89 mm)	10 plaques	120	1	16	1.9	2	60	5-20P

AUTRES VOLTAGES DISPONIBLES

L'étuve PRO-8 et PRO-16 disposent d'un extérieur en acier inoxydable et de porte en verre trempé pour voir vos produits. Un bac à eau à remplissage manuel situé au bas de l'appareil fournit de l'humidité, tandis que le ventilateur assure une répartition uniforme de la chaleur et de l'humidité.

Les appareils PROW-8, PROW -18 et le DPW10 sont construits en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur. Chacune de ces unités dispose du système d'humidité AutoMist® qui élimine le besoin d'un récipient d'eau, mais ils ont besoin d'une connexion d'eau de ¼"

Caractéristiques

SÉRIE PRO

- Contrôles indépendants pour la température et l'humidité
- Contrôles électromécaniques
- Extérieur en acier inoxydable et intérieur en aluminium.
- Pattes ajustables de 4" (PRO-8) / Roulettes (PRO-16)
- Portes vitrées de construction robuste
- Système d'alimentation en eau manuel
- Cordon d'alimentation NEMA 5-20P
- Pentures à gauche ou à droite (spécifiez au moment de la commande)
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

Options

- Mode réchaud
- Pattes de 6" (152mm) (PRO-16)
- Roulettes (PRO-8)

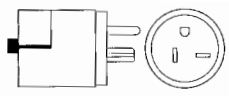
SÉRIE PROW

- Contrôles électromécaniques
- Thermostat réglable avec indicateur lumineux
- Température jusqu'à 110 ºF (45 ºC)
- Contrôles indépendants pour la température et l'humidité
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Pattes de 4" (PROW-8)
- Roulettes (PROW-18)
- Portes avec vitres doubles pour faciliter le nettoyage
- Technologie AutoMist
- Pentures à gauche ou à droite (spécifiez au moment de la commande)
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

Options

- Mode réchaud
- Roulettes (PROW-8)
- Pattes de 6" (152mm) (PROW-18)
- Système d'adoucisseur d'eau
- Pentures à gauche ou à droite (spécifiez au moment de la commande)

Voltage



120 Volt, 16 Amp
(NEMA 5-20P)
(Pro-8, Pro-16 et PROW-8 seulement)

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes	W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H				Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
PRO-8	200 (91)	24 1/4" (616)	34 5/8" (879)	39 3/4" (1 010)	18 3/8" (467)	29" (737)	27 5/8" (702)	8	3 3/8" (86)	–	120	1	16	1.8	2	60	5-20P
PRO-16	350 (159)	24 3/8" (619)	33 3/4" (857)	74 1/8" (1 883)	18 3/8" (467)	28 7/8" (733)	57 3/8" (1 457)	16	3 3/8" (86)	–	120	1	16	1.8	2	60	5-20P
PROW-8	230 (104)	24 1/4" (616)	34 1/2" (876)	42 3/4" (1 086)	18 1/2" (470)	29" (737)	27" (686)	8	3 1/4" (83)	–	120	1	16	1.8	2	60	5-20P
PROW-18	400 (181)	25 1/8" (638)	34 5/8" (879)	78 3/8" (1 991)	18 1/2" (470)	29" (737)	60" (1 524)	18	3" (76)	1/4"	208 240	1/3 1/3	12/10 11/9	2 2	2/3 2/3	60 60	– –

produits de boulangerie

croissants

bagels

ÉTUVES À CHARIOTS MOBILES ET ÉTUVES-RETARDEURS

ÉTUVES À CHARIOTS MOBILES

Depuis plus de 35 ans, Doyon et NU-VU fabriquent des étuves à chariots avec un souci du détail et une qualité inégalée. Nos étuves procurent un étuvage uniforme grâce à notre système unique qui mélange uniformément chaleur et humidité pour des résultats exceptionnels.

Trois largeurs sont disponibles afin de satisfaire tous les niveaux de production : simple, double et triple largeur. Plusieurs profondeurs sont aussi disponibles afin de mieux répondre à vos exigences.

ÉTUVES-RETARDEURS

L'étuve-retardeur est l'équipement idéal pour maintenir vos produits à basse température pour ensuite les étuver avec chaleur et humidité à l'heure voulue.

AVANTAGES

- Contrôle électromécanique précis
- Porte pleine en acier inoxydable (AMP-12/ASMP-36)
- L'option d'une porte pleine en acier inoxydable (DRIP-1, E236, E336)
- Différentes dimensions
- Aucun drain requis (DRIP-1, E236, E336)

Étuves à chariots mobiles NU-VU®

Les étuves à chariots mobiles AMP-12 et ASMP-36 de NU-VU offrent une construction en acier inoxydable robuste avec des portes pleines solides. Ces unités disposent également du système d'humidité AutoMist où l'eau est pulvérisée directement sur un ventilateur qui distribue la chaleur et l'humidité uniformément dans l'étuve.

Les chariots sont disponibles en option. Les chariots UB-12R ou UB-12RG fonctionnent parfaitement avec ces unités.

AMP-12

ASMP-36

Caractéristiques

- Contrôles électromécaniques
- Thermostat réglable avec indicateur lumineux
- Température jusqu'à 110 °F (45 °C)
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Porte pleine en acier inoxydable
- Technologie AutoMist
- Garantie de 2 ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

Options

- Système d'adoucisseur d'eau
- Chariot en acier inoxydable (20-0115)

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité chariot simple	Espace tablettes	W.I.	Système électrique *En ne comptant pas la mise à la terre						
		L	P	H	L	P	H				Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
AMP-12	600 (272)	32″ (813)	37 3/8″ (949)	77 1/2″ (1 969)	24″ (610)	32″ (813)	63 1/2″ (1 613)	1	n/d	1/4″	208 240	1/3 1/3	13/10 12/9	2 2	2/3 2/3	60 60	– –
ASMP-36	1 030 (467)	61 7/8″ (1 572)	37 1/8″ (943)	89 1/8″ (2 264)	24″ (610)	32 3/4″ (832)	75 5/8″ (1 921)	2	n/d	1/4″	208 240	1/3 1/3	22/20 19/17	4 4	2/3 2/3	60 60	– –

AUTRES VOLTAGES DISPONIBLES

Depuis plus de 35 ans, Doyon fabrique des étuves à chariots avec un souci du détail et une qualité inégalée. Nos étuves procurent un étuvage uniforme grâce à notre système unique qui mélange uniformément chaleur et humidité pour des résultats exceptionnels.

Trois largeurs sont disponibles afin de satisfaire tous les niveaux de production : simple, double et triple largeur. Plusieurs profondeurs sont aussi disponibles afin de mieux répondre à vos exigences.

DRIP1
(Chariot non compris)

E236
(Chariots non compris)

E236
(avec portes optionnelles en acier inoxydable)

E336
(Chariots non compris)

Caractéristiques

- Système efficace et puissant qui maintient la combinaison exacte de température et d'humidité pour un étuvage parfait de vos produits
- Étuve de 90°F à 110°F (32°C à 43°C) avec l'humidité relative jusqu'à 95 %
- Contrôle de température et d'humidité électronique
- Minuterie à affichage numérique
- Fabrication robuste en acier inoxydable
- Plancher en aluminium
- Aucun drain requis
- Système d'entrée d'eau automatique
- Poignées magnétiques robustes
- Livrée en une seule pièce
- Éclairage brillant
- Raccordement électrique situé sur le dessus
- Garantie de deux ans sur les pièces et un an sur la main-d'œuvre

Options

- 2 portes (avant et arrière) (PT) (pour modèle E236)
- Porte en acier inoxydable
- Pare-chocs de porte (DB)
- Chariots
- Système d'adoucisseur d'eau
- Ensemble de supports et grilles additionnels (pour E236R/E336R seulement)
- Ensemble pour établissements correctionnels

Caractéristiques

CODE **Suffixe** TLO : Plus grands chariots

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures				Capacité chariot simple	Capacité chariot double	Ouverture porte		Fini	W.I.	Système électrique			
		L	P	H	B			L	H			Phase	Volts	Amps	kW
DRIP1	400 (182)	33″ (838)	46 1/2″ (1 180)	86″ (2 185)	42 1/4″ (1 075)	1		27″ (686)	73 1/2″ (1 865)	Acier inoxydable	1/4″	1 1 1	120/240 120/208 120	24 28 39	5.7 5.7 4.7
DRIP1TLO	500 (227)	38 1/2″ (978)	56 1/2″ (1 435)	86″ (2 185)	52″ (1 320)	2	1	32 1/2″ (826)	73 1/2″ (1 865)	Acier inoxydable	1/4″	1 1	120/240 120/208	31 35	7.2 7.2
E236R	700 (318)	67″ (1 700)	40 1/2″ (1 030)	84″ (2 135)	36″ (914)	2		27″ (686)	73 1/2″ (1 865)	Acier inoxydable	1/4″	1 1	120/240 120/208	31 35	7.2 7.2
E236	800 (363)	67″ (1 700)	40 1/2″ (1 030)	84″ (2 135)	36″ (914)	1 + 10 tablettes (ou 2 chariots)		27″ (686)	73 1/2″ (1 865)	Acier inoxydable	1/4″	1 1	120/240 120/208	31 35	7.2 7.2
E236TLO	900 (409)	77 1/2″ (1 970)	48 1/2″ (1 230)	84″ (2 135)	44″ (1 120)	4	2	32 1/2″ (826)	73 1/2″ (1 865)	Acier inoxydable	1/4″	1 1	120/240 120/208	31 35	7.2 7.2
E336R	1230 (558)	97 3/4″ (2 485)	40 1/2″ (1 030)	84″ (2 135)	36″ (914)	3		27″ (686)	73 1/2″ (1 865)	Acier inoxydable	1/4″	1 1	120/240 120/208	31 35	7.5 7.5
E336	1330 (603)	97 3/4″ (2 485)	40 1/2″ (1 030)	84″ (2 135)	36″ (914)	2 + 10 tablettes (ou 3 chariots)		27″ (686)	73 1/2″ (1 865)	Acier inoxydable	1/4″	1 1	120/240 120/208	31 35	7.5 7.5
E336TLO	1350 (612)	116 1/2″ (2 960)	48 1/2″ (1 230)	84″ (2 135)	44″ (1 120)	6	3	32 1/2″ (826)	73 1/2″ (1 865)	Acier inoxydable	1/4″	1 1	120/240 120/208	62 71	14.5 14.5

ÉTUVES-RETARDEURS DOYON

ER136 | ER236

L'étuve-retardeur est l'équipement idéal pour maintenir vos produits à basse température pour ensuite les étuver avec chaleur et humidité à l'heure voulue.

Le contrôle de la température et de l'humidité est important afin d'obtenir des produits de haute qualité et c'est ce que vous offrent nos étuves.

ER136

ER236

Caractéristiques

- L'étuve-retardeur Doyon garde vos produits réfrigérés et change automatiquement en mode étuvage
- Mode réfrigération : minimum 36 °F (2 °C)
- Mode étuvage : de 90 °F à 110 °F (32 °C à 43 °C) et humidité relative jusqu'a 95%
- Système réfrigéré gravitationnel intégré
- Minuterie 7 jours
- Contrôle de température et d'humidité
- Système d'entrée d'eau automatique
- Mécanisme d'ouverture-fermeture robuste
- Plancher en aluminium
- Isolation en mousse d'uréthane de 2" (51 mm)
- Construction robuste en acier inoxydable
- Expédié entièrement assemblé
- Porte vitrée
- Pentures à gauche ou à droite (spécifiez au moment de la commande)
- Aucun drain requis
- Éclairage brillant
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'oeuvre

Options

- Porte en acier inoxydable
- Système d'adoucisseur d'eau
- Ensemble de supports et grilles additionnels
- Ensemble correctionnel
- Porte en acier inoxydable avec vitre
- Chariots

Caractéristiques

CODE **Préfixe** ER: Étuve-retardeur

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Capacité chariot simple	Ouverture porte		Fini	W.I.	Système électrique			
		L	P	H		L	H			Phase	Volts	Amps	kW
ER136	900 (409)	37 1/2" (952)	50 1/4" (1275)	89 3/4" (2280)	1	27" (686)	68 1/2" (1740)	Acier inoxydable	1/4"	1	120 / 208	27	5.7
ER136TLO	950 (431)	37 1/2" (952)	50 1/4" (1275)	96 1/4" (2445)	1	27" (686)	73" (1855)	Acier inoxydable	1/4"	1	120 / 240	24	5.7
ER236	1000 (454)	71" (1805)	44 1/4" (1125)	88" (2235)	2	27" (686)	68 1/2" (1740)	Acier inoxydable	1/4"	1	120 / 208	35	7.2
ER236TLO	1050 (476)	71" (1805)	44 1/4" (1125)	94 1/2" (2400)	2	27" (686)	73" (1855)	Acier inoxydable	1/4"	1	120 / 240	30	7.2

**Non conçu pour chariot double*

CABINETS CHAUFFANTS CABINETS DE BOULANGERIE

Les cabinets chauffants de NU-VU® sont conçus pour contenir des produits alimentaires dans un environnement légèrement hydraté. Un bac à eau est prévu pour permettre l'évaporation naturelle, si on le désire. Le système de chauffage à air pulsé assure que le cabinet tiendra la bonne température avant et pendant des périodes de service. Les armoires chauffantes de NU-VU ® sont le premier choix pour les établissements correctionnels.

Les cabinets de boulangerie sont dotés de portes en polycarbonate pour permettre de voir les produits. Les portes disposent de joint qui vous permet de conserver vos produits cuits pendant de longues périodes de temps sans séchage. Les deux évents permettent aux produits chauds de refroidir sans accumulation d'humidité. Ces chariots reposent sur des roulettes robustes. Les roulettes avant sont dotées de freins pour utilisation pendant les périodes où l'appareil doit rester immobile. Ils ont une capacité d'accueillir des plaques à pâtisserie de 18 "x 26" ou 13 "x 18" et sont livrés entièrement assemblés.

CHARIOTS À ASSEMBLER

Doyon & NU-VU vous offrent des chariots soudés en acier inoxydable et des chariots tubulaires en aluminium à assembler.

AVANTAGES (CABINETS CHAUFFANTS)

- La construction en acier inoxydable qui est particulièrement résistant augmente la durée de vie utile de votre cabinet
- Poignée de porte pleine longueur
- Pattes ajustables de 6"
- Support de plaque universel pouvant accueillir des plaques à pâtisserie et des plaques de service
- Porte en acier inoxydable isolée et scellée pour prévenir les pertes de chaleur
- Ensemble pour centres correctionnels comprenant une serrure, un panneau bloquant l'accès aux contrôles et des vis indémontables

AVANTAGES (CABINETS DE BOULANGERIE)

- Construction en aluminium
- Roulettes robustes (2 munies de freins)
- Porte amovible sans outil pour le nettoyage
- Porte équipée de joint d'étanchéité

AVANTAGES (CHARIOTS)

- Plusieurs options de capacité d'espacement
- Construction en aluminium (Série SB)
- Série SB disponible au Canada et aux États-Unis
- Série 18XX en acier inoxydable disponible au Canada seulement

Cabinets de boulangerie et cabinets-réchaud NU-VU®

Les cabinets chauffants de NU-VU® de la série 7500 sont conçus pour contenir des produits alimentaires dans un environnement légèrement hydraté. Un bac à eau est prévu pour permettre l'évaporation naturelle, si on le désire. Le système de chauffage à air pulsé assure que le cabinet tiendra la bonne température avant et pendant des périodes de service. Les armoires chauffantes de NU-VU® sont le premier choix pour les établissements correctionnels.

Les cabinets de boulangerie de la série HW sont dotés de portes en polycarbonate pour permettre de voir les produits. Les portes disposent de joint qui vous permet de conserver vos produits cuits pendant de longues périodes de temps sans séchage. Les deux évents permettent aux produits chauds de refroidir sans accumulation d'humidité.

HW-2-1/2G

HW-2G

7500-H-UA13T

Caractéristiques

CABINETS DE BOULANGERIE

- Roulettes
- Évent double
- Construction en aluminium
- Porte robuste en polycarbonate
- Portes amovibles
- Température ambiante seulement
- Garantie un an pièces et main-d'œuvre

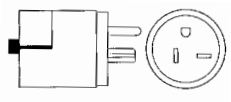
CABINET RÉCHAUD

- Contrôles électromécaniques
- Thermostat avec indicateur lumineux
- Contrôles indépendants pour la chaleur et l'humidité
- Construction en acier inoxydable
- Porte pleine isolée et scellée
- Roulettes
- Joint de porte en silicone

Options

- Modifications pour centres correctionnels
- Deux portes (avant et arrière)

Voltage



120 Volt, 16 Amp
(NEMA 5-20P)
(7500-H-UA13T)

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes	W.I.	Système électrique						
		L	P	H	L	P	H				Volts	Phases	Amps	kW	Fils*	Hz	NEMA
7500-H-UA13T	525 (238)	29 3/4" (756)	34" (864)	71 1/8" (1 807)	21" (533)	29 1/2" (749)	57 1/2" (1 461)	13	3" (76)	–	120	1	16	1.7	2	60	5-20P

CABINETS DE BOULANGERIE

Modèle	L	P	H	Poids d'expéd.	Capacité plaques (18" x 26")	Espace tablettes
HW-2-1/2G	22 1/8" (562)	29 3/8" (746)	39 1/2" (1 003)	75 (34)	9	3 1/4" (83)
HW-2G	22 1/8" (562)	29 3/8" (746)	70 5/8" (1 794)	135 (61)	18	3 1/4" (83)

Doyon fabrique des chariots en acier inoxydable afin de mieux répondre à vos besoins. Nos chariots en acier inoxydable sont soudés pour une meilleure résistance.

Les chariots démontables de NU-VU® en aluminium SB-1 et SB-2 sont faciles à monter avec de simple vis, ne nécessitant pas d'outils spéciaux. Ils possèdent des roulettes robustes. Ces chariots peuvent soutenir des plaques de 13"x18" ou 18"x26".

1818

1811

SB-1

SB-2

Caractéristiques

CHARIOTS EN ACIER (1811SS, 1809SS, 1818SS)

- En acier inoxydable soudé
- Coins arrondis, ne déchirent pas les housses
- Tablettes exclusives avec extrusion d'aluminium (facilite le glissement des plaques)
- Roulettes

Options

- Housse extra robuste (PCRHD)
- Roulettes munies de freins (LC001)
- Pare-chocs de coin (CB001)
- Pare-chocs de périmètre (PB001)
- Arrêts de plaques (PS)

CHARIOTS EN ALUMINIUM (1811, 1818 et autres)

- Structure d'aluminium tubulaire
- Démonté ou soudé
- Coins arrondis, ne déchirent pas les housses
- Tablettes exclusives avec extrusion d'aluminium (facilite le glissement des plaques)
- Roulettes en caoutchouc de 5"

Options

- Housse extra robuste (PCRHD)
- Roulettes munies de freins (LC001)
- Pare-chocs de coin (CB001)
- Pare-chocs de périmètre (PB001)
- Arrêts de plaques (PS)

SB CHARIOTS EN ALUMINIUM (SB-1, SB-2)

- Facile d'assemblage
- Roulettes
- Garantie de 1 an sur les pièces
- Livraison par UPS disponible
- Listé NSF

Caractéristiques

Suffixe SL : Chargement par le côté D : Démonté B : Bacs SS : Acier Inoxydable

Modèle	Espace tablettes	Capacité plaques	Dimensions plaques		Fini
			L	P	
1811SS	5 1/4" (133)	11	18" (457)	26" (660)	Acier inoxydable
1809SS	6 7/16"(164)	9	18" (457)	26" (660)	Acier inoxydable
1818SS	3 3/16" (81)	18	18" (457)	26" (660)	Acier inoxydable
1811	5" (127)	11	18" (457)	26" (660)	Aluminium
1811D	5" (127)	11	18" (457)	26" (660)	Aluminium
1811X2	5" (127)	22	18" (457)	26" (660)	Aluminium
1811B	5" (127)	11	Pour Bacs 3349		Aluminium
1811SL	5" (127)	11	18" (457)	26" (660)	Aluminium
1818	3 3/16" (81)	18	18" (457)	26" (660)	Aluminium
1818D	3" (76)	18	18" (457)	26" (660)	Aluminium
1818X2	3" (76)	18	18" (457)	26" (660)	Aluminium

Modèle	Espace tablettes	Capacité plaques	Dimensions tablettes		Fini
			L	P	
1818SL	3" (76)	18	18" (457)	26" (660)	Aluminium
18267	5 3/4" (146)	6+1	18" (457)	26" (660)	Aluminium
18268	3 1/16" (78)	8	18" (457)	26" (660)	Aluminium
182610	3" (76)	10	18" (457)	26" (660)	Aluminium
218T	3 1/4" (83)	18	18" (457)	26" (660)	Aluminium

Modèle	Espace tablettes	Capacité plaques	Dimensions tablettes		Fini
			L	P	
SB-1	3 1/4" (88)	7	18" (457)	26" (660)	Aluminium
SB-2	3 1/4" (88)	17	18" (457)	26" (660)	Aluminium

Chariots pour four Signature (SRO)

Doyon fabrique des chariots en acier inoxydable pour sa gamme de fours Signature. Ces chariots sont soudés pour une meilleure résistance et pour supporter de lourdes charges. Les roulettes sont conçues pour résister à la chaleur.

RSR01-15

RSR02-15

Caractéristiques

- En acier inoxydable soudé
- Coins arrondis
- Tablettes exclusives avec extrusion d'aluminium (facilite le glissement des plaques)
- Roulettes résistantes à la chaleur

Caractéristiques

SRO1

Modèle	Description	Espace tablettes	Capacité plaques	Dimensions plaques		Poids d'expédition	Fini
				L	P		
RSR01-8	Pour four à chariot simple	7 5/8"	8	18" (457)	26" (660)	80	Acier inoxydable
RSR01-10	Pour four à chariot simple	6 1/8"	10	18" (457)	26" (660)	80	Acier inoxydable
RSR01-12	Pour four à chariot simple	5 3/32"	12	18" (457)	26" (660)	80	Acier inoxydable
RSR01-15	Pour four à chariot simple	4 1/16"	15	18" (457)	26" (660)	80	Acier inoxydable
RSR01-20	Pour four à chariot simple	3 1/16"	20	18" (457)	26" (660)	80	Acier inoxydable

SRO2

Modèle	Description	Espace tablettes	Capacité plaques	Dimensions plaques		Poids d'expédition	Fini
				L	P		
RSR01SL-8	Pour four à chariot double, chariot étroit	7 5/8"	8	26" (660)	18" (457)	80	Acier inoxydable
RSR01SL-10	Pour four à chariot double, chariot étroit	6 1/8"	10	26" (660)	18" (457)	80	Acier inoxydable
RSR01SL-12	Pour four à chariot double, chariot étroit	5 3/32"	12	26" (660)	18" (457)	80	Acier inoxydable
RSR01SL-15	Pour four à chariot double, chariot étroit	4 1/16"	15	26" (660)	18" (457)	80	Acier inoxydable
RSR01SL-20	Pour four à chariot double, chariot étroit	3 1/16"	20	26" (660)	18" (457)	80	Acier inoxydable
RSR02-8	Pour four à chariot double	7 5/8"	8	18" (457)	26" (660)	105	Acier inoxydable
RSR02-10	Pour four à chariot double	6 1/8"	10	18" (457)	26" (660)	105	Acier inoxydable
RSR02-12	Pour four à chariot double	5 3/32"	12	18" (457)	26" (660)	105	Acier inoxydable
RSR02-15	Pour four à chariot double	4 1/16"	15	18" (457)	26" (660)	105	Acier inoxydable
RSR02-20	Pour four à chariot double	3 1/16"	20	18" (457)	26" (660)	105	Acier inoxydable

LAMINOIRS À PÂTES

Croissant, danoise, pâte feuilletée, beigne, pâte à tarte et à pizza.

AVANTAGES

- La construction en acier inoxydable qui est particulièrement résistante augmente la durée de vie utile de votre laminoir
- Modèles de comptoir et de plancher
- Modèles de comptoir avec plusieurs largeurs
- Modèles à 20 vitesses (LSA, LMA)
- Couteau à croissant en option (LSA, LMA)
- Deux grands réceptacles à chaque extrémité du convoyeur (LSA, LMA)
- Les convoyeurs se replient pour faciliter le remisage et le nettoyage (LSA, LMA)

Pourquoi acheter un laminoir ?

- *Construction robuste et durable*
- *20 vitesses de roulement (LSA, LMA)*
- *Facile à nettoyer*
- *Modèles de comptoir compacts*
- *Augmentation de la productivité*

Laminoirs réversibles Doyon®

Les laminoirs réversibles Doyon sont conçus pour les hôtels, restaurants, pâtisseries et boulangeries. Ils sont parfaits pour étirer et laminer toutes sortes de pâtes : levure, croissants, danoises, pâtes feuilletées, pâtisseries fines de même que les pizzas ou autres types de pâtes jusqu'à l'épaisseur requise. Ils ont été conçus afin de vous donner le haut degré de performance et d'efficacité que vous attendez de Doyon.

LSA516 LSA520

LSA516I LSA520I

Couteaux à croissant pour LMA630

LMA620 LMA624 LMA630

LMA620I LMA624I LMA630I

Caractéristiques

- Modèle de comptoir (LSA516 & LSA520)
- Modèle de plancher avec roulettes (LMA620, LMA624 & LMA630)
- Laminage réversible sans tracas
- Contrôle numérique à 20 vitesses
- Ouverture des rouleaux ajustable (de 1/32" jusqu'à 1 1/2" [1 à 40 mm] d'épaisseur)
- LSA : capacité de 22 lb (10 kg) de pâte
- LMA : capacité de 30 lb (14 kg) de pâte
- Convoyeur réversible contrôlé par pédales (LMA) ou contrôles manuels (LMA & LSA)
- Convoyeurs amovibles
- Courroie de polyuréthane
- Garde protecteur en acier inoxydable de chaque côté des rouleaux
- Les convoyeurs se replient pour faciliter le remisage et le nettoyage
- Rouleaux en acier inoxydable pour empêcher la pâte de coller
- Les tables sont synchronisées. Le convoyeur de sortie est plus rapide que l'entrée pour empêcher l'obstruction ainsi que le déchirement des pâtes délicates
- 2 réceptacles : un à chaque extrémité
- Revêtement émaillé sans plomb de haute résistance
- Grattoirs aisément démontables pour un nettoyage facile
- Pratiquement sans entretien, très robuste
- Réservoir à farine situé au-dessus des rouleaux
- Moteur de 3/4 HP
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'œuvre

Options

- Couteau à croissant pour LMA630
  CPL001 Couteau à croissant (3 croissants [6 1/2"] de large)
  CPL002 Couteau à croissant (4 croissants [5"] de large)
- Table en acier inoxydable pour laminoirs LSA616 et LSA620 (LSB516T)
- Construction en acier inoxydable (suffixe I)
- Listé CE selon votre demande

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions du convoyeur		Système électrique		
		L	P	H	L	P	Volts	Amps	NEMA
LSA516	620 lb 281 kg	75 1/2" (1920)	39 1/2" (1005)	32" (813)	19" (483)	63" (1 600)	120	4	5-15P
LSA520	620 lb 281 kg	91 1/4" (2320)	39 1/2" (1005)	32" (813)	19" (483)	78 3/4" (2000)	120	4	5-15P
LMA620	700 lb 318 kg	91 1/4" (2320)	41 1/2" (1055)	46 1/4" (1175)	23" (584)	78 3/4" (2000)	120	4	5-15P
LMA624	815 lb 370 kg	107" (2720)	41 1/2" (1055)	46 1/4" (1160)	23" (584)	94 1/2" (2 400)	120	4	5-15P
LMA630	900 lb 408 kg	130 3/4" (3320)	41 1/2" (1055)	46 1/4" (1160)	23" (584)	118 1/8" (3000)	120	4	5-15P

Laminoirs à pâte Doyon®

Les laminoirs à pâte de la gamme DL sont très efficaces et vous permettent de façonner jusqu'à 250 pâtes à l'heure. Avec entrée et sortie à l'avant, vous pourrez façonner des pâtes jusqu'à 12" (305 mm) (DL12S et DL12DP) ou 17" (432 mm) (DL18S et DL18SP) aisément et rapidement.

DL12SP DL18SP

DL18P

DL12DP DL18DP

Caractéristiques

SERIE DL

- Construction en acier inoxydable
- Design compact idéal pour un espace limité
- Espacement maximal des rouleaux : 15/64" (6 mm)
- DL12S & DL12DP: jusqu'à 12" (305 mm) de diamètre
- DL18S & DL18SP: jusqu'à 17" (432 mm) de diamètre
- Façonne environ 450 pâtes / heure
- Idéal pour tartes, pizzas, tortillas, etc.
- Épaisseur ajustable
- Roulement à billes scellé
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'œuvre

Options

- Pédale de contrôle pour DL12DP, DL18P et DL18DP
- Kit de conformité CSST (obligatoire au Québec)

ROULEAUX PARALLÈLES

- Pour produits rectangulaires

ROULEAUX DIAGONAUX

- Pour produits circulaires

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Capacité maximum	Système électrique			
		L	P	H		Moteur	Volts	Amps	NEMA
DL12SP	60 lb (27 kg)	17 "(432)	10 5/8 "(270)	12 1/2 "(318)	12" (305 mm) diam.	1/2 HP	120	6	5-15P
DL12DP	100 lb (45 kg)	17" (432)	10 5/8" (270)	25 1/4" (641)	12" (305 mm) diam.	1/2 HP	120	6	5-15P
DL18SP	100 lb (37 kg)	22"(560)	10 5/8 "(270)	13 3/8 "(340)	17" (432 mm) diam.	1/2 HP	120	6	5-15P
DL18P	100 lb (45 kg)	22 1/2" (570)	13" (330)	32 1/4" (820)	17" (432 mm) diam.	1/2 HP	120	6	5-15P
DL18DP	100 lb (45 kg)	20 1/2" (520)	13" (330)	31 1/2" (800)	17" (432 mm) diam.	1/2 HP	120	6	5-15P

produits de boulangerie

croissants

bagels

FAÇONNEUSE À PÂTE

La façonneuse à pâte DM800 façonne votre pâte pour produire des baguettes, pains à hot-dog, pains à sous-marin, pains longs, et divers types de pains français de 1,75 oz jusqu'à 42,33 oz (50 g à 1200 g).

DIVISEUSE ET BOULEUSE

La diviseuse hydraulique D20 de Doyon divise jusqu'à 35 lb (16 kg) de pâte en 20 parties égales. D'opération facile et pratiquement sans entretien, cet appareil vous permettra d'obtenir des résultats exceptionnels.

DIVISEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

Doyon est votre meilleur choix pour une diviseuse-bouleuse de qualité supérieure qui vous évite la tâche de diviser et arrondir votre pâte à la main. Cette machine vous permet de le faire plus rapidement tout en assurant l'uniformité de poids et de forme.

AVANTAGES

FAÇONNEUSE

- Base incluse
- Versatilité
- Compact

DIVISEUSE-BOULEUSE À PÂTE

- Divise 15, 20 et 30 morceaux
- Les appareils de la série MDF sont des modèles de comptoir, mais peuvent être assis sur un pied en option (PDM0001)
- Division uniforme de 0,9 on à 9,3 on
- Facile d'entretien

DIVISEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

- Modèles de 15, 22, 30 ou 36 pièces
- Montée sur roulettes
- Têtes additionnelles pour diviseuses-bouleuse de série DSA
- Divise de la pâte ayant un ratio d'absorption de 55 % à 65 %
- Facile d'entretien

Charte de comparaison des diviseuses-bouleuses

CARACTÉRISTIQUES	DOYON DSA315, DSA322, DSA330, DSA335	ERIKA SEMI AUTOMATIQUE ET SÉRIE RH	DUTCHESS JN
Système de lubrification automatique	Oui	Semi automatique – Non Série RH – Non	Non
Plateaux enrouleurs sanitaires	Oui	Semi automatique – Non Série RH – Oui	Non – Acier inoxydable
Levier pour ajuster l'épaisseur de la pâte	Oui	Semi automatique – Oui Série RH – Oui	Oui
Couteaux en acier inoxydable	Oui	Semi automatique – Non Série RH – Non	Oui
Couteaux réparables	Oui	Non	Non
Roulettes	Oui	Non	Non

Les diviseuses-bouleuses se trouvent aux pages 61-62

DM800

Façonneuse à pain Doyon®

La façonneuse à pâte DM800 façonne votre pâte pour produire des baguettes, pains à hot-dog, pains à sous-marin, pains longs, et divers types de pains français de 1,75 oz jusqu'à 42,33 oz (50 g à 1200 g)

DM800

Caractéristiques

- 3 rouleaux à l'entrée
- Construction en acier inoxydable
- Façonnage précis, délicat et progressif
- Convient à une grande variété de pâtes
- Courroie en matériel synthétique
- Tablette de sortie rétractable
- Moteur de 1 1/2 HP
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'œuvre

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Dimensions extérieures			Capacité maximum	Système électrique		
		L	P	H		Moteur	Volts	Amps
DM800	550 lb (280 kg)	37 13/16" (960)	30 1/8" (765)	25 9/16" (650)	30" loaf (762 mm)	1 1/2 HP	220 / 3 PH	3

MDF315 | MDF330 | MDF820 | MDF830 Diviseuses manuelles

Doyon est votre meilleur choix pour une diviseuse de qualité supérieure qui vous évite la tâche de diviser votre pâte à la main. Cette machine vous permet de le faire plus rapidement tout en assurant l'uniformité de poids et de forme. La diviseuse manuelle de Doyon est idéale pour les tartes, pains, tortillas, pizzas, etc.

MDF820
Diviseuse manuelle

MDF830
Diviseuse sur base

Caractéristiques

MDF315, MDF330, MDF820 & MDF830

- Modèle de comptoir
- Divise en 15, 20 ou 30 portions selon le modèle sélectionné
- Couteaux à pâte en acier inoxydable
- Cuve à pâte en acier inoxydable incluse
- Divise de façon uniforme
- La tête peut être penchée sur le côté pour faciliter le nettoyage
- Robuste et pratiquement sans entretien
- La plage de poids par portion peut varier selon la consistance de la pâte
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'œuvre

Options

- Pied (PDM001)
- Construction en acier inoxydable (suffixe I)

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Portions	Poids par portion (oz/g)		Dimensions		
			min	max	L	P	H
MDF315	400 lb (182 kg)	15	1.75 (50)	7 (200)	25" (635)	26" (660)	39 3/4" (1010)
MDF330	400 lb (182 kg)	30	0.9 (26)	3.5 (100)	25" (635)	26" (660)	39 3/4" (1010)
MDF820	400 lb (182 kg)	20	1.6 (45)	14 (400)	30 1/4" (770)	25" (635)	43 3/4" (1110)
MDF830	400 lb (182 kg)	30	1 (30)	9.3 (265)	30 1/4" (770)	25" (635)	43 3/4" (1110)

Diviseuses-bouleuses Doyon®

Doyon est votre meilleur choix pour une diviseuse-bouleuse de qualité supérieure qui vous évite la tâche de diviser et arrondir votre pâte à la main. Cette machine vous permet de le faire plus rapidement tout en assurant l'uniformité de poids et de forme.

Surface diviseuse

Tête interchangeable pour série DSA

DSF015 - DSF022
DSF030 - DSF036
Diviseuse-bouleuse

DSA315 - DSA322
DSA330 -DSA336
Diviseuse-bouleuse

Caractéristiques

- DSA: Tête interchangeables
- Divise de la pâte ayant un ratio d'absorption de 55% à 65%
- Modèles de 15, 22, 30 ou 36 portions
- Trois plateaux enrouleurs de PVC sanitaire inclus
- Couteaux à pâte en acier inoxydable
- La tête peut être penchée sur le côté pour faciliter le nettoyage
- Monté sur roulettes pour faciliter le déplacement
- Jusqu'à 3500 portions à l'heure selon l'opérateur
- Pratiquement sans entretien, très robuste
- La plage de poids par portion peut varier selon la consistance de la pâte
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'œuvre

Options

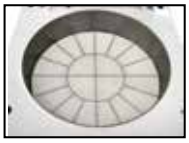
- Construction en acier inoxydable (suffixe I)
- Têtes additionnelles pour diviseuse-bouleuse de série DSA
- Listé CE selon votre demande

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd.	Portions	Poids par portion (oz/g)		Dimensions			Système électrique			
			min	max	L	P	H	Volts	Amps	Phases	NEMA
DSF015	850 lb (386 kg)	15	2.1 (60)	7 (200)	24 7/16" (620)	26" (660)	52 3/8" (1 330)	120	8	1	5-15P
DSF022	850 lb (386 kg)	22	1.4 (40)	4.8 (135)	24 7/16" (620)	26" (660)	52 3/8" (1 330)	120	8	1	5-15P
DSF030	850 lb (386 kg)	30	1 (30)	3.5 (100)	24 7/16" (620)	26" (660)	52 3/8" (1 330)	120	8	1	5-15P
DSF036	850 lb (386 kg)	36	0.8 (25)	3 (80)	24 7/16" (620)	26" (660)	52 3/8" (1 330)	120	8	1	5-15P
DSA315	850 lb (386 kg)	15	2.1 (60)	7 (200)	24 7/16" (620)	26" (660)	52 3/8" (1 330)	120	8	1	5-15P
DSA322	850 lb (386 kg)	22	1.4 (40)	4.8 (135)	24 7/16" (620)	26" (660)	52 3/8" (1 330)	120	8	1	5-15P
DSA330	850 lb (386 kg)	30	1 (30)	3.5 (100)	24 7/16" (620)	26" (660)	52 3/8" (1 330)	120	8	1	5-15P
DSA336	850 lb (386 kg)	36	0.8 (25)	3 (80)	24 7/16" (620)	26" (660)	52 3/8" (1 330)	120	8	1	5-15P

La diviseuse hydraulique D20 de Doyon divise jusqu'à 35 lb (16 kg) de pâte en 20 parties égales. D'opération facile et pratiquement sans entretien, cet appareil vous permettra d'obtenir des résultats exceptionnels.

La bouleuse DR45 de Doyon façonne des portions de pâte de 3.5 oz jusqu'à 36 oz (100g à 1000g). En permettant d'éliminer complètement le façonnage manuel de votre pâte tout en étant très compacte, cette bouleuse vous permet de diminuer vos frais.



Dessus de la diviseuse

D20
Diviseuse hydraulique

DR45

Caractéristiques

DIVISEUSE HYDRAULIQUE D20

- Construction en acier inoxydable
- Lames en acier inoxydable
- Roulettes (2 verrouillables)
- Couvercle en aluminium avec bras de verrouillage
- Simple d'utilisation
- Moteur de 2 HP
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'œuvre

BOULEUSE DR45

- Boule des portions de 3.5 oz à 36 oz (100 g à 1000 g)
- Boule jusqu'à 1800 portions à l'heure
- Connexion 120V
- Construction en acier inoxydable
- Divisez et boulez jusqu'à 850 lb (386 kg) de pâte à l'heure selon la consistance de la pâte
- Nettoyage facile (aucun outil requis)
- Entrée de 6" de diamètre
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'œuvre

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd. lb (kg)	Poids par portion oz (g)		Dimensions (mm)			Système électrique			
		min.	max.	L	P	H	Volts	Amps	Phase	NEMA
D20	660 (299)	7 (200)	28 (800)	24" (610)	27 1/2" (700)	43 3/8" (1 110)	208-240	8	3	L15-20
DR45	255 (116)	3.5 (100)	36 (1000)	13 3/4" (350)	22 1/2" (572)	31 1/2" (800)	120	6	1	L5-15P

MÉLANGEURS

Depuis plus de 25 ans, les mélangeurs Doyon sont les plus compétitifs sur le marché. Nos mélangeurs sont les plus résistants et versatiles de l'industrie pour une multitude d'usages et avec la qualité que vous attendez de Doyon à un prix défiant toute compétition.

Les mélangeurs BTF et BTL de Doyon sont le meilleur achat pour de petites à grandes productions. Notre transmission unique à 20 vitesses permet à l'opérateur de changer de vitesse sans avoir à arrêter le mélangeur et permet de mélanger à une vitesse précise pour un maximum d'efficacité. Avec de puissants moteurs (jusqu'à 4 HP), les mélangeurs Doyon sont les plus puissants de leur catégorie. Ils se démarquent de la compétition par une qualité de fabrication supérieure et des prix plus que compétitifs.

AVANTAGES

- Construction robuste
- Particulièrement silencieux
- Bol, fouet, crochet et palette inclus
- Arrêt d'urgence

TABLEAU DES CAPACITÉS DES MÉLANGEURS

Les capacités maximum sont basées sur une pâte de 12% d'humidité avec l'eau à 70°F (21°F).

MÉLANGEURS PLANÉTAIRES	BTF010	BTF020	BTF040
Poids total maximum produit fini	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)
Pâte à pain 55%AR	8-(3.5)	15-(7)	35-(16)
Pâte à pain 60%AR	10-(4.5)	20-(9)	45-(20.5)
Pâte blé entier 70%AR	10-(4.5)	20-(9)	45-(20.5)
Pâte à pizza (mince) 40% AR	n/r	n/r	n/r
Pâte à pizza (med) 50% AR	n/r	10-(4.5)	32-(14.5)
Pâte à pizza (épaisse) 60% AR	n/r	20-(9)	45-(20.5)

MÉLANGEURS PLANÉTAIRES	BTF060	BTFP60	BTL080	BTL100	BTL120	BTL140
Poids total maximum produit fini	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)
Pâte à pain 55%AR	60-(28)	80-(36)	103-(47)	119-(54)	150-(68)	178-(80)
Pâte à pain 60%AR	70-(32)	90-(40)	125-(57)	140-(64)	176-(80)	210-(96)
Pâte blé entier 70%AR	70-(32)	90-(40)	112-(51)	130-(59)	150-(68)	187-(85)
Pâte à pizza (mince) 40% AR	n/r	35-(16)	77-(35)	100-(45)	120-(55)	140-(64)
Pâte à pizza (med) 50% AR	40-(18)	70-(32)	84-(38)	116-(53)	132-(60)	150-(68)
Pâte à pizza (épaisse) 60% AR	70-(32)	90-(40)	125-(57)	140-(64)	176-(80)	210-(96)

n/r - Non recommandé

NOTE: Pour connaître le pourcentage du ratio d'absorption de votre recette, utiliser la formule suivante.

NOTE: Les accessoires pour l'adaptateur ne doivent pas être utilisés lors du pétrissage.

% AR = Poids de l'eau (lb) divisé par le poids de la farine (lb)

1 gallon d'eau CANADIEN = 10 lb/4.54kg

1 gallon d'eau US = 8.33lb/3.77kg

exemple: vous utilisez dans votre recette 1/2 gallon d'eau canadien et 12lb / 5.4kg de farine.

12 lb / 5,4kg ÷ 2 = 6 lb / 2.7kg, 6 lb / 2.7kg d'eau ÷ 12lb / 5.4kg de farine et produit sec = 0.50

Ce qui veut dire que vous avez une pâte finie de 18 lb à 50% (AR).

Référez vous à la charte ci-haut pour déterminer l'appareil à utiliser.

Réduire les quantités de 10% si vous utilisez une farine à haut taux de gluten.

BTF010 | BTF020 | BTL020 | BTF040 | BTF060 | BTF060I
BTFP60

Mélangeurs Doyon®

Les mélangeurs BTF de Doyon sont le meilleur achat pour de petites à grandes productions. Notre transmission unique à 20 vitesses permet à l'opérateur de changer de vitesse sans avoir à arrêter le mélangeur et permet de mélanger à une vitesse précise pour un maximum d'efficacité. Avec de puissants moteurs (jusqu'à 4 HP), les mélangeurs Doyon sont les plus puissants de leur catégorie. Ils se démarquent de la compétition par une qualité de fabrication supérieure et des prix plus que compétitifs.

BTF010 BTF020 (10 l 20 l) | BTL020 (20 l) | BTF040 BTF040H (40 l) | BTF060 BTF060H (60 l) | BTF060I (60 l) | BTFP60 BTFP60H (60 l)

Contrôles

Caractéristiques

- 20 vitesses continues pour une productivité accrue
- Minuterie de 99 minutes
- Peut stocker jusqu'à 7 programmes différents
- Vous pouvez changer la vitesse sans arrêter le mélangeur
- Arrêt d'urgence
- Moteurs les plus puissants de l'industrie : jusqu'à 4 HP
- Fouet, crochet et palette en acier inoxydable inclus (sauf BTFP60 et BTFP60H)
- BTFP60 et BTFP60H: 1 crochet et 1 chariot à bol en acier inoxydable inclus
- Grillage de sécurité en acier inoxydable
- Courroie à tension constante de qualité supérieure
- Châssis d'acier robuste avec revêtement émaillé sans plomb
- Quatre (4) roulettes, pour faciliter le déplacement (modèles 40 litres et plus seulement)
- Système anti-vibration (modèles 40 litres et plus seulement)
- Levier manuel pour lever le bol
- Protection de surcharge pour le moteur
- Pratiquement sans entretien, très robuste
- Très silencieux
- Verrouillage automatique du bol
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'œuvre

Options

- Construction en acier inoxydable (suffixe I)
- Bol 20 litres et accessoires pour mélangeur 40 litres (BTF040A)
- Bol 40 litres et accessoires pour mélangeur 60 litres (BTF060A)
- Adaptateur à accessoires #12 indépendant (BTF040H, BTF060H et BTFP60H)
- Chariot à bol
- 480V-3PH pour modèle BTF060 et plus
- Listé CE selon votre demande

Caractéristiques

CODE AR : Ratio d'absorption

Modèle	Capacité litres	Poids d'expédition lb (kg)	Dimensions extérieures			Capacité (lb – kg)		Système électrique				NEMA
			L	P	H	Farine	Pâte (55% AR)	Moteur HP	Volts	Amps	Phases	
BTF010	10	250 (114)	16 5/8" (420)	22 7/8" (580)	33 1/8" (840)	5 (2.2)	8 (3.5)	1/2	120	4	1	5-15P
BTF020	20	330 (150)	18 7/8" (480)	26 3/4"(680)	42 1/4" (1 070)	10 (4.5)	15 (7)	1	120	8	1	5-15P
BTL020	20	375 (170)	20" (508)	28"(711)	59 1/4" (1505)	10 (4.5)	15 (7)	1	120	8	1	5-15P
BTF040	40	685 (311)	23 3/4" (600)	36" (910)	52 3/4 " (1340)	28 (13)	40 (18)	3	208 - 240	12	1	6-15P
BTF060	60	850 (386)	24 7/8" (630)	36 1/4" (920)	56 3/4" (1 440)	40 (18)	60 (28)	4	208 - 240	16	1	6-20P
BTF060	60	850 (386)	24 7/8" (630)	36 1/4" (920)	56 3/4" (1 440)	40 (18)	60 (28)	4	208 - 240	10	3	L15-20P
BTFP60	60	890 (405)	24 7/8" (630)	36 1/4" (920)	56 3/4" (1 440)	50 (23)	80 (36)	4	208 - 240	16	1	6-20P
BTFP60H	60	890 (405)	24 7/8" (630)	36 1/4" (920)	56 3/4" (1 440)	50 (23)	80 (36)	4	208 - 240	10	3	L15-20P

BTL080 | BTL100 | BTL120 | BTL140

Mélangeurs Doyon®

Les mélangeurs BTL 80, 100, 120 et 140 litres de Doyon, sont le meilleur achat pour de petites à grandes productions. Notre transmission unique à 20 vitesses permet à l'opérateur de changer de vitesse sans avoir à arrêter le mélangeur et permet de mélanger à une vitesse précise pour un maximum d'efficacité. Avec de puissants moteurs (jusqu'à 5 HP), les mélangeurs Doyon sont les plus puissants de leur catégorie. Ils se démarquent de la compétition par une qualité de fabrication supérieure et des prix plus que compétitifs.

BTL080 (80 l)
BTL100 (100 l)
BTL120 (120 l)
BTL140 (140 l)

BTL080I (80 l)
BTL100I (100 l)
BTL120I (120 l)
BTL140I (140 l)

Caractéristiques

- Contrôle digital
- Minuterie 99 minutes
- 20 vitesses continues pour une productivité accrue
- Peut stocker jusqu'à 7 programmes configurables (vitesse et durée) différents
- Vous pouvez changer la vitesse sans arrêter le mélangeur
- Arrêt d'urgence
- Châssis d'acier robuste avec revêtement émaillé sans plomb
- Moteurs des plus puissants de l'industrie
- Fouet, crochet et palette en acier inoxydable inclus
- Bol, garde de sécurité et outils en acier inoxydable
- Courroie à tension constante de qualité supérieure
- Quatre (4) roulettes, pour faciliter le déplacement
- Système anti-vibration
- Système électrique pour lever le bol
- Protection de surcharge du moteur
- Très silencieux
- Verrouillage automatique du bol
- Garantie deux ans pièigitalces et un an main-d'œuvre

Options

- Construction en acier inoxydable (suffixe I)
- Chariot à bol en acier inoxydable (suffixe D)
- Bol 80 litres et accessoires pour mélangeur 120 et 140 litres
- BTL480: 480V-3PH
- Adaptateur à accessoires #12 indépendant
- Listé CE selon votre demande

Caractéristiques

CODE AR : Ratio d'absorption

Modèle	Capacité litres	Poids d'expéd. lb (kg)	Dimensions extérieures			Capacité (lb – kg)		Moteur crochet	Moteur élévateur	Moteur adaptateur	NEMA
			L	P	H	Farine	Pâte (60% AR)				
BTL080	80	1100 (500)	36 1/4" (920)	49 3/16" (1250)	82 1/16" (2085)	77 (35)	125 (56.7)	4 HP	3/4 HP	3/4 HP	L15-30P
BTL100	100	1200 (545)	36 1/4" (920)	49 3/16" (1250)	82 1/16" (2085)	88 (40)	140 (63.5)	4 HP	3/4 HP	3/4 HP	L15-30P
BTL120	120	1300 (590)	36 1/4" (920)	49 3/16" (1250)	82 1/16" (2085)	110 (50)	176 (80)	5 1/3 HP	3/4 HP	3/4 HP	L15-30P
BTL140	140	1400 (635)	36 1/4" (920)	49 3/16" (1250)	82 1/16" (2085)	132 (60)	210 (96)	5 1/3 HP	3/4 HP	3/4 HP	L15-30P

TABLEAU DES CAPACITÉS DES PÉTRINS

Les capacités maximum sont basées sur une pâte de 12% d'humidité avec l'eau à 70°F (21°C).

PÉTRINS	AEF015	AEF025	AEF035	AEF050	AEF080	AEF100	AEF150
Poids total maximum produit fini	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)	lb-(kg)
Pâte à pain 55% AR	45-(20)	60-(27)	110-(50)	160-(72)	250-(113)	325-(147)	475-(215)
Pâte à pain 60% AR	50-(23)	70-(31)	120-(55)	175-(80)	280-(127)	350-(160)	520-(235)
Pâte blé entier 70% AR	50-(23)	70-(31)	120-(55)	175-(80)	280-(125)	350-(160)	520-(235)
Pâte à pizza (mince) 40% AR	20-(9)	40-(18)	55-(25)	75-(34)	125-(57)	175-(80)	250-(113)
Pâte à pizza (med) 50% AR	35-(16)	55-(25)	100-(45)	150-(68)	225-(102)	300-(136)	425-(193)
Pâte à pizza (épaisse) 60% AR	50-(23)	70-(31)	120-(55)	175-(80)	280-(127)	350-(160)	520-(235)

n/r - Non recommandé

NOTE: Pour connaître le pourcentage du ratio d'absorption de votre recette, utiliser la formule suivante.

NOTE: Les accessoires pour l'adaptateur ne doivent pas être utilisés lors du pétrissage.

% AR = Poids de l'eau (lb) divisé par le poids de la farine (lb)

1 gallon d'eau CANADIEN = 10 lb/4.54kg

1 gallon d'eau US = 8.33lb/3.77kg

EXEMPLE:

vous utilisez dans votre recette 1/2 gallon d'eau canadien et 12lb / 5.4kg de farine.

12 lb / 5,4kg ÷ 2 = 6 lb / 2.7kg, 6 lb / 2.7kg d'eau ÷ 12lb / 5.4kg de farine et produit sec = 0.50

Ce qui veut dire que vous avez une pâte finie de 18 lb à 50% (AR).

Référez vous à la charte ci-haut pour déterminer l'appareil à utiliser.

Réduire les quantités de 10% si vous utilisez une farine à haut taux de gluten.

Tableau comparatif des pétrins

CARACTÉRISTIQUES	DOYON AEF050, AEF080, AEF100,	HOBART HSL 180 ET HSL220	UNIVEX SL60P, SL120, SL 160	THUNDERBIRD ASP-60, ASP-120, ASP-160
Contrôle numérique	Oui	Non Minuterie numérique seulement	Non Minuterie numérique seulement	Non Minuterie numérique seulement
9 Programmes de vitesse et temps	Oui	Non	Non	Non
Bol en acier inoxydable exclusif avec centre recourbé	Oui	Non	Non	Non
Vitesses séparées pour bol et crochet	Oui	Non	Non	Non
Bol avec drain d'évacuation	Oui	Non	Non	Non
Moteur 2 vitesses pour crochet	Oui	Oui	Oui	Oui
Moteur 2 vitesses pour bol	Oui	Non	Non	Non
Crochet scientifiquement conçu pour une productivité maximale	Oui	Non	Non	Non
Synchronization du bol et du crochet pour atteindre chaque point du bol	Oui	Non	Non	Non

PÉTRINS

Une oxygénation appropriée, la vitesse de rotation, la synchronisation du bol et du crochet ainsi que le temps de mélange sont cruciaux pour la fabrication d'une pâte parfaite. C'est pourquoi les pétrins Doyon l'emportent sur tous les autres pour la confection d'une pâte de haute qualité. Excellents pour pains, bagels, pizzas et pâtes fines, nos mélangeurs réduiront grandement le temps d'opération des mélangeurs traditionnels.

AVANTAGES

- Contrôles à affichage numériques
- 9 programmes configurables
- 2 vitesses pour un meilleur contrôle
- Bol en acier inoxydable exclusif avec centre recourbé
- Empêche la surchauffe de la pâte pour préserver la viabilité de la levure et un meilleur développement du gluten
- Garde de sécurité avec interrupteur. Ne fonctionne pas si le garde n'est pas abaissé
- Bol avec drain d'évacuation
- 2 moteurs indépendants, un pour le crochet et l'autre pour le bol (sauf AEF015SP et AEF025SP)
- Bol. Crochet et garde de sécurité en acier inoxydable
- Courroie en composite métal-caoutchouc, ne glisse pas
- Même de petites quantités peuvent être fabriquées dans nos mélangeurs de grande capacité (voir tableau)
- Châssis d'acier robuste avec revêtement émaillé sans plomb de haute résistance
- Sur roulettes pour faciliter le déplacement
- Pattes anti-vibration à niveau ajustable pour maintenir le mélangeur en place
- Protecteur de surcharge du moteur
- Listé CE sur demande

Une oxygénation appropriée, la vitesse de rotation, la synchronisation du bol et du crochet ainsi que le temps de mélange sont cruciaux pour la fabrication d'une pâte parfaite. C'est pourquoi les pétrins Doyon l'emportent sur tous les autres pour la confection d'une pâte de haute qualité. Excellents pour pains, bagels, pizzas et pâtes fines, nos mélangeurs réduiront grandement le temps d'opération des mélangeurs traditionnels.

AEF015SP 30 l | AEF025SP 50 l | AEF035 AEF035SP 70 l | AEF050 100 l | AEF050I 100 l | AEF080 175 l | AEF100 225 l | AEF150 345 l

BOL

CONTRÔLES

DRAIN

Caractéristiques

- Contrôles à affichage numériques
- 9 programmes configurables
- 2 vitesses pour un meilleur contrôle
- Bol en acier inoxydable exclusif avec centre recourbé
- 2 moteurs indépendants, un pour le crochet et l'autre pour le bol (sauf AEF015SP et AEF025SP)
- Bol avec drain d'évacuation
- Garde de sécurité avec interrupteur. Ne fonctionne pas si le garde n'est pas abaissé
- Bol, crochet et garde de sécurité en acier inoxydable
- Même de petites quantités peuvent être fabriquées dans nos mélangeurs de grande capacité (voir tableau)
- Empêche la surchauffe de la pâte pour préserver la viabilité de la levure et un meilleur développement du gluten
- Courroie en composite métal-caoutchouc, ne glisse pas
- Châssis d'acier robuste avec revêtement émaillé sans plomb de haute résistance
- Sur roulettes pour faciliter le déplacement
- Pattes anti-vibration en acier inoxydable à niveau ajustable pour maintenir le mélangeur en place
- Protecteur de surcharge du moteur
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'œuvre

Options

- Construction en acier inoxydable (suffixe I)
- Doseur d'eau intégré (seulement pour modèles AEF050, AEF080, AEF100 & AEF150)
- Mode intermittent et mode réversible (sur modèles AEF035 et plus)
- Spatule
- Palette
- Listé CE sur demande

Caractéristiques

CODE AR : Ratio d'absorption

Modèle	Poids d'expédition	Dimensions			Capacité litres	Capacité farine (lb - kg)		Pâte Cap. (60% AR) (lb - kg)		Moteur HP	Système électrique				
		L	P	H		Minimum	Maximum	Minimum	Maximum		Volts	Amps	Phases	Hz	NEMA
AEF015SP	540 lb (245 kg)	17 1/4" (435)	29 1/4" (740)	39 3/4" (1010)	30	2 (1)	30 (15)	3 (1.5)	50 (25)	2	208-240	10	1	50 / 60	6-15P
AEF025SP	980 lb (445 kg)	18 7/8" (480)	32 3/4" (830)	42 1/4" (1070)	50	5 (2)	55 (25)	8 (3.5)	88 (40)	4	208-240	16	1	50 / 60	6-20P
AEF035SP	980 lb (445 kg)	22 7/16" (570)	41 1/8" (1045)	49 3/4" (1263)	70	5 (2)	75 (35)	8 (3.5)	120 (55)	4 & 1	208-240	18	1	50 / 60	6-30P
AEF035	980 lb (445 kg)	22 7/16" (570)	41 1/8" (1045)	49 3/4" (1263)	70	5 (2)	75 (35)	8 (3.5)	120 (55)	3 & 1	208-240	14	3	50 / 60	L15-20P
AEF050	1300 lb (570 kg)	26 5/8" (675)	47 1/4" (1200)	57 1/16" (1450)	100	7 (3)	110 (50)	12 (5.5)	175 (80)	7 & 1.5	208-240	20	3	50 / 60	15-30P
AEF080	1810 lb (822 kg)	31" (785)	58 7/16" (1485)	59 7/16" (1510)	175	11 (5)	175 (80)	18 (8)	280 (125)	10 & 2	208-240	32	3	50 / 60	15-30P
AEF100	1750lb (795 kg)	34 1/4" (870)	61 3/4" (1565)	59 7/16" (1510)	225	22 (10)	220 (100)	35 (16)	350 (160)	10 & 2	208-240	32	3	50 / 60	15-30P
AEF150	1990 lb (903 kg)	39" (990)	65 3/4" (1670)	61 7/16" (1490)	345	22 (10)	330 (150)	35 (16)	520 (235)	10 & 2	208-240	32	3	50 / 60	15-30P

Pétrins avec levier hydraulique Doyon®

Pétrins à bol amovible Doyon®

Une oxygénation appropriée, la vitesse de rotation, la synchronisation du bol et du crochet ainsi que le temps de mélange sont cruciaux pour la fabrication d'une pâte parfaite. Les pétrins à levier hydraulique de la gamme AB sont offerts en 2 versions : à déchargement dans une trémie ou à déchargement sur une table. Le tout se fait sans effort. Les pétrins à bol amovible de la gamme ATA vous permettent de transporter votre pâte mélangée à l'endroit désire sans avoir à la transvider. Excellents pour pains, bagels, pizzas et pâtes fines, nos pétrins vous permettront de maximiser votre production à moyenne ou grande échelle.

AB050 AB080
AB100 AB150

Pétrins à levier hydraulique

AB050I AB080I
AB100I AB150I

ATA100

Pétrins à bol amovible

ATA100I

ATI150
ATI200

Pétrins à bol amovible

ATI150I
ATI200I

Caractéristiques

- ATA : Un système hydraulique soulève la tête du pétrin afin de libérer le bol fixe à un chariot sur roulettes
- AB : Un levier hydraulique soulève le pétrin afin de transvider la pâte plus facilement
- Contrôles à affichage numérique
- 9 programmes configurables
- 2 vitesses pour un meilleur contrôle
- Bol en acier inoxydable exclusif avec centre recourbé
- Garde la pâte plus fraîche, lui donne plus de volume, efficacité accrue de la levure et permet un meilleur développement du gluten
- 3 moteurs indépendants, un pour le bol, un pour le crochet et un pour le système hydraulique
- Bol avec drain d'évacuation
- Garde de sécurité avec interrupteur. Ne fonctionne pas si le garde n'est pas abaissé
- Bol, crochet et garde de sécurité en acier inoxydable
- Même de petites quantités peuvent être fabriquées dans nos mélangeurs de grande capacité (voir tableau)
- Courroie en composite métal-caoutchouc, ne glisse pas
- Châssis d'acier robuste avec revêtement émaillé sans plomb de haute résistance
- Protecteur de surcharge du moteur
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'œuvre
- AB et ATA listé ETL

Options

- Construction en acier inoxydable (suffixe I)
- Doseur d'eau intégré
- TAF100: Bol supplémentaire pour ATA100
- TAF100I : Bol supplémentaire pour ATA100I
- Mode intermittent et mode réversible
- Spatule
- Palette
- Listé CE sur demande

* ATI en commande spéciale seulement. Communiquez avec nous pour connaître les délais de livraison et les approbations.

Caractéristiques

CODE AR : Ratio d'absorption

Modèle	Poids d'expéd. lb (kg)	Dimensions					Capacité			Moteur crochet	Moteur bol	Moteur hydraulique	NEMA
		Largeur	Profondeur	Hauteur min.	Hauteur max.	Hauteur déversement	Bol (qts)	Farine lb (kg)	Pâte lb (kg) (60%AR)				
AB050XA	2000 (910 kg)	75 5/8" (1920)	58" (1475)	54 1/2" (1385 mm)	89" (2260 mm)	59 5/8" (1515 mm)	100	min 7 (3 kg) max 110 (50 kg)	min 12 (5.5 kg) max 175 (80 kg)	7 HP	1.5 HP	2 HP	15-30P
AB050XE	2000 (910 kg)	79 5/8" (2020 mm)	58" 1475 mm)	54 1/2" (1385 mm)	96 3/8" (2450 mm)	67 1/8" (1705 mm)	100	min 7 (3 kg) max 110 (50 kg)	min 12 (5.5 kg) max 175 (80 kg)	7 HP	1.5 HP	2 HP	15-30P
AB050XB	2000 (910 kg)	83 1/2" (2120 mm)	58" (1475 mm)	54 1/2" (1385 mm)	105 1/2" (2680 mm)	76 1/4" (1940 mm)	100	min 7 (3 kg) max 110 (50 kg)	min 12 (5.5 kg) max 175 (80 kg)	7 HP	1.5 HP	2 HP	15-30P
AB080XA	2425 (1100 kg)	75 5/8" (1920 mm)	69 3/4" (1770 mm)	60 1/2" (1535 mm)	92 1/4" (2340 mm)	57 1/8" (1450 mm)	175	min. 11 (5 kg) max. 175 (80 kg)	min. 18 (8 kg) max. 280 (125 kg)	10 HP	2 HP	2 HP	15-50P
AB080XE	2425 (1100 kg)	79 5/8" (2020 mm)	69 3/4" (1770 mm)	60 1/2" (1535 mm)	100" (2540 mm)	65" (1650 mm)	175	min. 11 (5 kg) max. 175 (80 kg)	min. 18 (8 kg) max. 280 (125 kg)	10 HP	2 HP	2 HP	15-50P
AB080XB	2425 (1100 kg)	83 1/2" (2120 mm)	69 3/4" (1770 mm)	60 1/2" (1535 mm)	107 7/8" (2740 mm)	72 7/8" (1850 mm)	175	min. 11 (5 kg) max. 175 (80 kg)	min. 18 (8 kg) max. 280 (125 kg)	10 HP	2 HP	2 HP	15-50P
AB100XA	2650 (1200 kg)	75 5/8" (1920 mm)	72 7/8" (1850 mm)	60 1/2" (1535 mm)	93 3/4" (2380 mm)	55 3/4" (1415 mm)	225	min. 22 (10 kg) max. 220 (100 kg)	min. 35 (16 kg) max. 350 (160 kg)	10 HP	2 HP	2 HP	15-50P
AB100XE	2650 (1200 kg)	79 5/8" (2020 mm)	72 7/8" (1850 mm)	60 1/2" (1535 mm)	101 5/8" (2580 mm)	63 5/8" (1615 mm)	225	min. 22 (10 kg) max. 220 (100 kg)	min. 35 (16 kg) max. 350 (160 kg)	10 HP	2 HP	2 HP	15-50P
AB100XB	2650 (1200 kg)	83 1/2" (2120 mm)	72 7/8" (1850 mm)	60 1/2" (1535 mm)	109 1/2" (2780 mm)	(1815 mm)	225	min. 22 (10 kg) max. 220 (100 kg)	min. 35 (16 kg) max. 350 (160 kg)	10 HP	2 HP	2 HP	15-50P
AB150XA	3300 (1497 kg)	75 5/8" (1920 mm)	76 3/4" (1950 mm)	62 1/2" (1585 mm)	95 3/4" (2430 mm)	53 5/8" (1360 mm)	345	min. 22 (10 kg) max. 330 (150 kg)	min. 35 (16 kg) max .520 (235 kg)	10 HP	2 HP	2 HP	15-50P
AB150XE	3300 (1497 kg)	79 5/8" (2020 mm)	76 3/4" (1950 mm)	62 1/2" (1585 mm)	103 5/8" (2630 mm)	61 1/2" (1560 mm)	345	min. 22 (10 kg) max. 330 (150 kg)	min. 35 (16 kg) max. 520 (235 kg)	10 HP	2 HP	2 HP	15-50P
AB150XB	3300 (1497 kg)	83 1/2" (2120 mm)	76 3/4" (1950 mm)	62 1/2" (1585 mm)	111 1/2" (2830 mm)	69 1/4" (1760 mm)	345	min. 22 (10 kg) max. 330 (150 kg)	min. 35 (16 kg) max. 520 (235 kg)	10 HP	2 HP	2 HP	15-50P

Note : - Remplacez le « X » dans le numéro du modèle par le « C » (levier vers la gauche) ou « D » (levier vers la droite)
- Remplacez le dernier « 0 » dans le numéro de modèle par le « 1 » si vous désirez le doseur d'eau intégré

Modèle	Poids d'expéd. lb (kg)	Dimensions				Capacité			Moteur crochet	Moteur bol	Moteur hydraulique	Système électrique			
		L	P	H1	H2	Bols (l)	Farine lb (kg)	Pâte lb (kg)				Volts	Phases	Amps	NEMA
ATA100	3120 (1416 kg)	34 1/4" (870)	86 5/8" (2200)	58 3/4" (1490)	78 3/8" (1990)	225	min. 22 (10 kg) max 220 (100 kg)	min. 35 (16 kg) max 350 (160 kg)	10 HP	2 HP	2 HP	208-240	3	32	15-50P
ATI150*	2921 (1325 kg)	44 1/8" (1120)	86 5/8" (2200)	57 1/2" (1460)	79 1/8" (2010)	330	min. 16.5 (7.5kg) max 331 (150 kg)		20 HP	2 HP	2 HP	208-240	3	32	15-50P
ATI200*	3650 (1657 kg)	44 1/8" (1120)	86 5/8" (2200)	57 1/2" (1460)	79 1/8" (2010)	468	min. 10 (4.5 kg) max 440 (200 kg)		20 HP	2 HP	2 HP	208-240	3	32	15-50P

Les doseurs d'eau Doyon vous permettent de mettre la quantité d'eau exacte dans vos recettes. Leur panneau de contrôle électronique vous permet de mettre la quantité d'eau requise à la température désirée. Ils vous permettent d'avoir chaque fois une pâte parfaite.

Le compteur d'eau DAF001 à commande numérique de Doyon vous permettra de mesurer de 0,1 à 99,9 litres et vous donnera une lecture exacte de la température de l'eau.

Le compteur d'eau WM35 est un mélangeur d'eau thermostatique automatique. La structure est en acier inoxydable. Son programme est doté d'une logique à microprocesseur avec mémoire permanente. Les connecteurs sont en bronze, laiton et acier inoxydable. La quantité d'eau peut être réglée manuellement ; ou par un mode programmable. Utilisez le réglage manuel pour ajuster la température.

Le compteur d'eau WM45 est équipé d'afficheurs numériques pour afficher la quantité d'eau et sa température mesurée par la sonde externe. Le mélange est fixé par le bouton de réglage. La quantité d'eau distribuée peut être configurée et vous pouvez aussi avoir de multiples réglages pour les programmes. Le réglage de la température de l'eau se fait manuellement.

WM45

DAF001

WM35

Caractéristiques

DAF001

- Panneau de contrôle à affichage numérique
- Choix d'unité de mesure métrique, impérial ou canadien
- Volume d'eau de 0.1 à 99.9 litres
- Précision de mesure selon la valeur sélectionnée:
  ± 5% pour un débit de 0,51 l/min à 2 l/min
  ± 2% pour un débit de 2 l/min à 25 l/min
- Lecture de température de l'eau de 32 °F à 214 °F (0 °C à 99,5 °C)
- Pression d'eau : de 3.6 psi à 72.6 psi (0,25 bar à 5 bars)
- Pression de rupture : approximativement 2900 psi (200 bars)
- Débit : de 2 à 45 litres/minute
- Entrée d'eau 1/2" NPT
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'oeuvre

SÉRIE WM

- Manuel (WM35) ou automatique (WM45)
- Panneau de contrôle à affichage numérique
- Pression d'eau : de 15 psi à 70 psi (1 bar à 5 bars)
- Débit : de 4.5 usg/min à 10 usg/min
- Entrée d'eau 1/2" NPT
- Précision de mesure : ± 1%
- Température de l'eau : de 35 °F à 140 °F (2 °C à 60 °C)
- Cordon d'alimentation et fiche inclus
- Boyau d'arrosage de 8,2' (2,5 m)
- 120 V, 60 Hz
- Garantie deux ans pièces et un an main-d'oeuvre

Caractéristiques

Modèle	Poids d'expéd. lb (kg)	Dimensions – po (cm)			Système électrique		W.I.
		L	P	H	Volts	Hz	
DAF001	4 (10)	15" (38)	5 1/8" (13)	10 1/4" (26)	120	60	1/2" NPT
WM35	25 (11.5)	17" (432)	6 7/8" (175)	17 5/8" (454)	120	60	1/2" NPT
WM45	30 (13.5)	19" (483)	7 3/4" (197)	18" (457)	120	60	1/2" NPT

Index

Tous les poids indiqués sont les poids d'expédition et non le poids réel de l'équipement.

Modèle	Poids	Classe	Page
AB050XA	2,000	85	70
AB050XE	2,000	85	70
AB050XB	2,000	85	70
AB080XA	2,425	85	70
AB080XE	2,425	85	70
AB080XB	2,425	85	70
AB100XA	2,650	85	70
AB100XE	2,650	85	70
AB100XB	2,650	85	70
AB150XA	3,300	85	70
AB150XE	3,300	85	70
AB150XB	3,300	85	70
AB050XAI	2,000	85	70
AB050XEI	2,000	85	70
AB050XBI	2,000	85	70
AB080XAI	2,425	85	70
AB080XEI	2,425	85	70
AB080XBI	2,425	85	70
AB100XAI	2,650	85	70
AB100XEI	2,650	85	70
AB100XBI	2,650	85	70
AB150XAI	3,300	85	70
AB150XEI	3,300	85	70
AB150XBI	3,300	85	70
AEF015SP	540	85	69
AEF025SP	980	85	69
AEF035	980	85	69
AEF035SP	980	85	69
AEF050	1,300	85	69
AEF080	1,810	85	69
AEF100	1,750	85	69
AEF150	1,990	85	69
AMP-12	600	85	46
ASMP-36	1,030	85	46
ATA100	3,120	85	70
ATA100I	3,120	85	70
ATI150	2,921	85	70
ATI150I	2,921	85	70
ATI200	3,650	85	70
ATI200I	3,650	85	70
BTF010	250	85	64
BTF020	330	85	64
BTL020	375	85	64
BTF040	685	85	64
BTF040H	685	85	64
BTF060	850	85	64
BTFP60 (pizza)	850	85	64
BTFP60H (pizza)	850	85	64
BTL080	1,100	85	65
BTL080H	1,100	85	65
BTL100	1,200	85	65
BTL100H	1,200	85	65
BTL120	1,300	85	65
BTL120H	1,300	85	65
BTL140	1,400	85	65
BTL140H	1,400	85	65
CA6	825	85	18
CA6G	900	85	18
CA12	1,450	85	18
CA12G	1,600	85	18
CAOP6	1175	85	10
CAOP6G	1360	85	10
CAOP12	1832	85	10
CAOP12G	2125	85	10
D20	660	85	62
DAF001	15	UPS	71
DCO3	140	85	22
DCO5	180	85	22
DL12SP	60	85	55
DL18SP	100	85	55
DL12DP	100	85	55
DL18DP	100	85	55
DL18P	100	85	55
DM800	875	85	59
DPW10	350	85	42
DPW10S	350	85	42
DRP3	80	85	36
DRPR3	80	85	36
DRP4	125	85	36
DRP4S	150	85	36
DRPR4S	150	85	36
DRPR4	150	85	36
DRIP1	400	85	47
DRIP1TLO	500	85	47
DR45	255	85	62
DSA315	850	85	61
DSA322	850	85	61
DSA330	850	85	61
DSA336	850	85	61
DSF015	850	85	61
DSF022	850	85	61
DSF030	850	85	61
DSF036	850	85	61
ER136	900	85	48
ER136TLO	950	85	48
ER236	1,000	85	48
ER236TLO	1,050	85	48
ES1T	300	85	30
ES1TP	300	85	30
ES2T	590	85	30
ES2TP	590	85	30
ES3T	700	85	30
ES3TP	700	85	30
ES4T	750	85	30
ES4TP	750	85	30
E236	800	85	47
E236R	700	85	47
E236TLO	900	85	47
E336	1,330	85	47
E336R	1,230	85	47
E336TLO	1,350	85	47
FPR3	400	85	34
HW-2-1/2G	75	85	50
HW-2G	135	85	50
JAOP3	750	85	8
JAOP6	965	85	8
JAOP6G	1,135	85	8
JAOP6SL	965	85	8
JAOP10	1,175	85	9
JAOP10G	1,340	85	9
JAOP12SL	1,500	85	9
JAOP14	1,700	85	9
JAOP14G	2,000	85	9
JA4	425	85	14
JA4SC	650	85	14
JA6	700	85	14
JA6G	760	85	14
JA6SL	700	85	14
JA8	840	85	15
JA8G	900	85	15
JA12SL	1,060	85	15

Index

Tous les poids indiqués sont les poids d'expédition et non le poids réel de l'équipement.

Modèle	Poids	Classe	Page
JA14	1,135	85	15
JA14G	1,300	85	15
JA20	1,435	85	16
JA20G	1,600	85	16
JA28	1,975	85	16
JA28G	2,335	85	16
JA5P2618	450	85	19
LMA620	700	85	54
LMA624	815	85	54
LMA630	900	85	54
LSA516	620	85	54
LSA520	620	85	54
MDF315	400	85	60
MDF330	400	85	60
MDF820	400	85	60
MDF830	400	85	60
OP-3/9A	575	85	12
OP-3/9M	575	85	12
OP-4/8A	600	85	12
OP-4/8M	600	85	12
PCRHD	5	UPS	51
PIZ3	560	85	35
PIZ3G	610	85	35
PIZ6	875	85	35
PIZ6G	875	85	35
PMA 5/18	350	85	34
PRO-8	200	85	43
PRO-16	350	85	43
PROW-8	230	85	43
PROW-18	400	85	43
QB-3/9	570	85	11
RA-5T	400	85	23
RM-5T	400	85	23
RSR01-8	80	150	52
RSR01-10	80	150	52
RSR01-12	80	150	52
RSR01-15	80	150	52
RSR01-20	80	150	52
RSR0SL-8	80	150	52
RSR0SL-10	80	150	52
RSR0SL-12	80	150	52
RSR0SL-15	80	150	52
RSR0SL-20	80	150	52
RSR02-8	105	150	52
RSR02-10	105	150	52
RSR02-12	105	150	52
RSR02-15	105	150	52
RSR02-20	105	150	52
SB-1	27	85	51
SB-2	44	85	51
SC-7	400	85	39
SC-14	600	85	39
SM302	525	70	58
SM302A	525	70	58
SM302B	525	70	58
SM302C	525	70	58
SMOKE6	400	85	38
SMOKE13	600	85	38
SRO1E	3,000	85	26
SRO1G	3,000	85	26
SRO2E	3,900	85	26
SRO2G	3,900	85	26
TAF100	585	85	71
TAF150	785	85	71
TAF100I	585	85	71
TAF150I	785	85	71
UB-E4/8	550	85	11
UB-5/10	650	85	11
UB-E5-5	680	85	17
UB-12R	1,400	85	27
UB-12RG	1,400	85	27
WM35	25	UPS	73
WM45	30	UPS	73
XO-1	140	85	23
XO-1M	180	85	23
1T1	675	85	31
1T2	1,010	85	31
1T3	1,685	85	31
1T4	2,200	85	31
2T1	1,025	85	31
2T2	1,570	85	31
2T3	1,800	85	31
2T4	2,400	85	31
3T1	1,230	85	31
3T2	1,850	85	31
3T3	2,620	85	31
3T4	3,760	85	31
4T1	850	85	31
4T2	1,700	85	31
4T3	2,550	85	31
4T4	3,400	85	31
1809SS	300	150	51
1811SS	80	150	51
1818SS	90	150	51
1811	30	150	51
1811D	43	150	51
1811x2	90	150	51
1811B	30	150	51
1811SL	30	150	51
1818	37	150	51
1818D	43	150	51
1818x2	90	150	51
1818SL	37	150	51
18267	20	150	51
18268	37	150	51
182610	40	150	51
218Tx2	95	150	51
7500-H-UA13T	525	85	50

NOTES

Doyon & Nu-Vu est synonyme de qualité. Nos équipements de cuisson de haute qualité ainsi que notre conception et notre service à la clientèle font la réputation de notre entreprise. Notre mission est de satisfaire et dépasser les attentes de nos clients, de développer de nouveaux équipements de boulangeries et de restauration afin de conserver notre leadership dans l'industrie.

CONDITIONS D'ACHAT

Conditions
Net 30 jours, sous réserve de l'approbation du service de crédit.

Tous les montants en souffrance sont assujettis à 1 1/2 % par mois les frais de service.

F.O.B.
Menominee, MI 49858 USA
Linière, Canada G0M 1J0

Prix
Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

Les prix ne comprennent pas les taxes de vente.

Doyon/NU-VU n'est pas responsable des erreurs d'impression dans le prix ou spécifications.

Expéditions
L'expédition doit être inspectée dès réception.

Aucune réclamation pour marchandise endommagée ou manquante ou d'autres erreurs seront reconnues, à moins qu'un avis écrit soit donné à Doyon/NU-VU dans les 30 jours à compter de la date d'expédition.

Remarques
Doyon/NU-VU se réserve le droit, sans préavis, de faire des modifications et révisions dans les spécifications du produit, le design et les matériaux qui, de l'avis de la société fournira une plus grande efficacité, performance et durabilité.

Installation
L'installation et le démarrage sont de la responsabilité de l'acheteur, son agent, entrepreneur, selon le cas.

Marchandises retournées
Les marchandises retournées sont assujetties à des frais de réapprovisionnement de 30 % et le coût de remise en état. L'autorisation préalable de Doyon/NU-VU doit être accordée, et les marchandises retournées doivent être envoyées en port payé. Les unités personnalisées construites selon les spécifications de l'acheteur ne peuvent pas être retournées ou annulées.

COMMENT PASSER COMMANDE

- Votre numéro d'identification fédéral est requis aux fins de dédouanement chez tous les revendeurs (N/A au Canada).
- Toutes les commandes sont soumises à acceptation par le représentant local et notre bureau.
- Toutes les commandes doivent avoir le nom du revendeur, adresse, numéro de téléphone, numéro de bon de commande et montant du bon de commande.
- Toutes les commandes doivent comprendre un jour de livraison, l'adresse de livraison, nom du chantier et de l'emplacement.
- Toutes les commandes doivent inclure le numéro de modèle, l'exigence de tension, type de gaz et l'altitude si l'installation est à plus de 2000 pieds. Le défaut de fournir cette information va retarder le traitement de l'expédition.

COMMANDES INTERNATIONALES

- Toutes les commandes internationales doivent spécifier si l'équipement doit être CE ou non-CE.

GARANTIE

Garantie limitée de 2 ans sur les pièces et 1 an sur la main-d'œuvre (sur le continent nord-américain seulement)

Cette garantie Doyon/NU-VU s'applique à tous les équipements qui n'ont pas été altérés, qui sont correctement installés et entretenus conformément au manuel d'installation de Doyon/NU-VU.

Les produits Doyon/NU-VU sont garantis à l'acheteur original pour être exempts de défauts de matériaux et de fabrication pour une période de deux ans à compter de la date d'installation initiale. Cette garantie ne s'applique pas au matériel endommagé, maltraité ou modifié accidentellement ou intentionnellement ou modifié par un personnel non qualifié ou avec une plaque de série manquante ou altérée. Pour être justifié, l'équipement de l'acheteur initial doit avoir été acheté chez un revendeur du même pays.

Doyon/NU-VU s'engage à réparer ou remplacer les pièces défectueuses en raison de défauts de matériaux ou de fabrication pendant la période de garantie. La main-d'œuvre pour réparer ou remplacer les pièces défectueuses sera couverte lorsqu'elle sera effectuée par un organisme de service autorisé par Doyon/NU-VU. Des réparations exigeants un déplacement de plus de 50 miles, durant les vacances ou exigeants des heures supplémentaires ne sont pas couvertes.

L'installation, l'inspection initiale et l'entretien normal tel que la lubrification, réglage ou d'étalonnage est de la responsabilité du revendeur, propriétaire-utilisateur ou l'installateur entrepreneur et ne sont pas couverts par cette garantie.

Commandes internationales
Toute expédition à l'extérieur des États-Unis ou du Canada sera soumise à des frais d'administration de garantie de 5 %. Ces commandes peuvent également être soumises à d'autres frais, y compris des changements de configurations et/ou des frais d'homologation CE. S'il vous plaît, contactez Doyon & NU-VU pour plus de détails.

Révision mars 2014
L'information est valable à la date de publication. Les spécifications sont sujettes à changement.

Présentant une expérience combinée de près de 100 ans,
Doyon et Nu-Vu sont reconnus comme les leaders mondiaux dans la fourniture de solutions de cuisson pour tous les types de boulangeries,
des pizzerias, des hôtels, cafés et restaurants.

cabinets
diviseuses
bouleuses
fours
présentoirs
fumoirs